

ABC

Petit Verdot, Merlot, Tempranillo, Garnacha

D.O. Valencia

Finca: Corral del Galtero (Agullent)

Altitud: 600m

Tipo de suelo: Arcilla Blanca

Edad Viñedo: 20 años

Cultivo: En regadio

VIÑEDO

Elaborado con las variedades Tempranillo ,Merlot ,Petit Verdot y Garnacha en pleno Valle de Albaida, al sur de la provincia de Valencia y a 600 m sobre el nivel del mar. Los viñedos, elevados en espaldera, y orientados de levante a poniente, gozan de un perfecto aireamiento y una buena insolación. Crecen en tierras frescas de arcilla blanca, aportándoles una buena acidez y frescura así como una buena riqueza polifenólica, dotándolos de una gran personalidad.

ELABORACIÓN

Tinto joven cuyo proceso de elaboración empieza con una maceración en frío, de uno o dos días. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada entre 23 a 25° C para conseguir preservar los aromas varietales de la uva. Al finalizar la fermentación el vino permanece en depósito unos meses clarificándose y limpiándose de forma natural antes de ser embotellado en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

El vino presenta un color rojo púrpura intenso, con reflejos violáceos propios de su juventud, ofreciendo una buena intensidad aromática con notas de frutos rojos maduros fresas, frambuesas, así como un fondo de regaliz y frutos negros. En la boca resulta fresco, sabroso y con muy buen paso de boca. Por vía retronasal vuelven a aparecer los frutos rojos lo que hace que sea un vino largo y con buena persistencia aromática.

RECOMENDACIONES DEL ENOLOGO

Por sus características, es ideal para acompañar verduras, arroces, quesos curados, carnes blancas y pescados grasos, así como todo tipo de platos no muy condimentados. Se recomienda una temperatura de consumo entre 16° a 18° C.



Alcohol Vol: 14%
Formato : 75cl
Contiene sulfitos

