

ACVLIVS

Syrah ,Merlot, Tempranillo

D.O. Valencia

Finca : Corral del Galtero (Agullent)

Altitud : 600m

Tipo de suelo : Arcilla Blanca

Edad Viñedo : 25 años

Cultivo : En regadío



VIÑEDO

Elaborado con las variedades Syrah , Tempranillo , Merlot procedentes de nuestros mejores viñedos 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.

ELABORACIÓN

Uvas de la máxima calidad de nuestra finca el Corral del Galtero vendimiadas manualmente en cajas de 15 kg perfectamente seleccionadas .Tras una cuidada elaboración con maceraciones de tres semanas a temperatura controlada (10º-12º), el vino realiza la fermentación maloláctica a una temperatura de 26º en barricas bordelesas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio, seguida de una crianza sobre sus lías en la misma madera durante 12 meses, donde el vino va adquiriendo volumen y untuosidad en la boca.

Después de embotellado permanece durante unos meses en botella para acabar de redondearse hasta que nuestro equipo técnico considera que ha llegado a su estado óptimo

NOTAS DE CATA

El vino presenta un color rojo picota intenso. Dotado de una buena intensidad aromática, donde destacan las notas afrutadas, ahumadas y especiadas a regaliz, frutos negros, clavo, coco y nuez. Siendo un vino sabroso y expresivo, en el que destaca la integración de la fruta de la uva con la madera de roble, con una vía retronasal muy larga y persistente.

RECOMENDACIONES DEL ENOLOGO

Ideal para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza y pato, así como quesos fuertes, pates y pastas con salsa. Servir preferentemente a una temperatura de 16-18ºC.

Alcohol Vol: 14%

Formato : 75cl

Contiene sulfitos

