

CVP

Syrah, Tempranillo, Garnacha

D.O. Valencia

Finca : Corral del Galtero (Agullent)

Altitud : 600m

Tipo de suelo : Arcilla Blanca

Edad Viñedo : 20 años

Cultivo : En regadío



VIÑEDO

Elaborado con las variedades Tempranillo, Syrah 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

El proceso empieza con una maceración en frío, Tras una cuidada elaboración con maceración de dos semanas, al finalizar la fermentación manoláctica el vino se pasó a barricas bordelesas nuevas de roble francés y americano, donde permaneció durante 4 meses. Después de embotellado se ha mantenido 5 meses en la botella para su afinado antes de salir al mercado

NOTAS DE CATA

El vino presenta una capa alta de color rojo picota muy intensa. De gran intensidad aromática con notas de frutos rojos maduros y confitados, toques de bollería, ahumados y especiados debido a su estancia en barrica. En la boca es sabroso con mucho cuerpo, estructurado y una buena acidez. Por vía retronasal se perciben notas de regaliz y confitura, apareciendo además notas tostadas y especiadas, lo que hace un vino largo, con elevada persistencia aromática y una buena evolución en la botella

RECOMENDACIONES DEL ENOLOGO

Por sus características, es ideal para acompañar, arroces, quesos curados, caza, carnes rojas y pescados grasos, así como todo tipo de platos bien condimentados. Se recomienda una temperatura de consumo entre 16º a 18º C.

Alcohol Vol: 14%
Formato : 75cl
Contiene sulfitos

