
Rupestre de Alpera Tinto Reserva



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa.

SUB-ZONA

Paraje del "Reviejo y La Estación".

VARIEDAD DE UVA

Garnacha Tintorera (100%)

COLOR

Limpio en fase visual de color rojo rubí con alta capa de color.

BOUQUET

En nariz, predominan los aromas de la Garnacha Tintorera muy madura, pomelo, pastel de higos, grosella y moras negras, mezclados con las notas balsámicas y ahumadas de la crianza.

BOCA

De entrada dulce, el equilibrio entre acidez y tanicidad acentúa su persistencia, la fuerza de la Garnacha Tintorera es patente y su final torrefacto lo hacen un vino largo, la sensación final es un complejo recuerdo de frutas rojas del bosque mezclado con toques de vainilla, café y tabaco.

MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar, carnes de vacuno, caza y quesos fuertes curados. Las proteínas de la carne y los taninos del vino hacen una perfecta sinergia dentro de la boca.

TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino crianza en los siete años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo entre 16-18°C.

VIÑEDOS

Los viñedos para la elaboración de nuestros embotellados son estrictamente seleccionados por nuestro equipo técnico, edad, bajo rendimiento y sanidad del viñedo a si como parámetros físico-químicos de la uva son directrices en la búsqueda de la máxima calidad. Para nuestro vino estrella se cuidan todos los detalles desde la brotación del viñedo hasta la recolección. La vendimia se realiza en cajones de 100 kgs con una rigurosa selección en la entrada en bodega. Los viñedos son de más de 40 años.

ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de nuestra variedad autóctona la Garnacha Tintorera. La vinificación se realizó de modo tradicional con despalillado de uva, en depósitos de acero inoxidable con inyección de aire/nitrógeno. La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 32°C, con un tiempo en contacto entre pieles y mosto de 16 días.

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble Francés de 500 litros. Para permanecer en ellas un tiempo mínimo de 14 meses. Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización por frío. El tiempo mínimo en botella es de 22 meses.