



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa.

SUB-ZONA

Laderas de "la Zarzuela y el Reviejo"

VARIEDAD DE UVA

Garnacha Tintorera (100%).

COLOR

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

BOUQUET

En nariz la potencia aromática es notable, con claros recuerdos a yogurt de fresa, frambuesa y un fondo de plátano típico de la elaboración por maceración carbónica.

BOCA

De entrada dulce, fresco y equilibrado con una persistencia media, fácil de beber con un acentuado carácter frutal.

MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar arroces, carnes, caza y quesos curados.

TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino joven en los dos años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo de 15°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.

ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de nuestra variedad autóctona, la Garnacha Tintorera, esta variedad aporta a nuestros vinos singularidad a la par que estructura y color. La vinificación se realiza por la técnica de maceración carbónica. Esta es una forma de obtener vinos jóvenes con una intensidad aromática importante, rápidos para el consumo y divertidos de beber en los primeros meses tras la cosecha.

La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 28°C, con un tiempo en contacto de uva entera de 8-9 días. Para más tarde terminar de fermentar en depósitos de hormigón a una temperatura controlada de 20°C. Después de la fermentación maloláctica se procede a su coupage. Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización por frío. El paso último antes de su embotellado fue una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.