



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa

SUB-ZONA

Paraje del "Parajes del Reviejo".

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 ahumada 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 diez 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 así 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. Viñedos con una antigüedad mínima de 30 años. La vendimia se realiza en cajones de 200 kgs con una rigurosa selección en la entrada en bodega.

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/nitrogeno. La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 28°C, con un tiempo en contacto entre pieles y mosto de 10 días.

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

La fermentación maloláctica se realiza en una selección de barricas nuevas de roble Americano de 500 litros de grano muy fino. Para permanecer en ellas un tiempo mínimo de 8 meses. Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización por frío.