

# Santa Cruz de Alpera Tinto Roble



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa.

## SUB-ZONA

Paraje de la "Herrada y Retamar"

## VARIEDAD DE UVA

Garnacha Tintorera (100%).

## COLOR

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

## BOUQUET

En nariz hemos respetado la fruta de la Garnacha Tintorera, con recuerdos a frutos rojos silvestres, grosella y moras negras, mezclados con un fondo ahumado y torrefacto proveniente del alto tostado de las barricas de roble francés.

## 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 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 roble en los cinco 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. La vendimia se realiza en cajones de 100 kgs.

## 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 del modo tradicional con despalillado de uva, la fermentación se realiza en depósitos horizontales rotativos. La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 30°C, con un tiempo en contacto entre pieles y mosto de 12 días.

## ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

Después de la fermentación maloláctica, el vino se metió en barricas de roble Francés de 225 Litros para permanecer en ellas un tiempo mínimo de 4 meses. Las barricas tienen una edad comprendida entre cero y cuatro años, representando el porcentaje de barrica nueva un 15%. 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.