

# V

# VINYA ALFORÍ

## TINTO

### 2021

### Ficha técnica



#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DOP València

#### VARIEDAD

Monastrell / Tempranillo

#### FERMENTACIÓN/ELABORACIÓN

Se lleva un seguimiento de cada una de las parcelas para determinar el momento óptimo de la vendimia. La recolección de la uva se hace de forma manual en cajas de plástico y se deja en contenedor de frío durante 24h. Fermenta sobre box de plástico, con control de  $t^{\circ}$  hasta un máximo de  $28^{\circ}$  C y con remontados diarios específicos. El descube se lleva a cabo cuando los parámetros de color han alcanzado el valor óptimo. Fermentación maloláctica realizada en depósitos inox al finalizar la alcohólica. Descanso en depósitos de hormigón y tinas de madera de roble francés de 2000 l de capacidad durante al menos un año, seguido de una crianza en botella.

#### CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS

Vino procedente de viñedo en secano, ecológicos y de suelos arenoso - calcáreos.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- contenido de alcohol: 14.5 %
- acidez total: 4,15 g/ácido tartárico
- azúcares reductores: 0.3 g/l

\*contiene sulfitos

#### NOTAS DE CATA

**vista:** color rojo picota de capa media-alta

**nariz:** aromas a frutos rojos, compotas y torrefactos

**boca:** buen tanino, toques balsámicos y larga persistencia