

V

VINYA ALFORÍ

UMBRÍA

VINO PARCELARIO 2017

Ficha técnica



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DOP València

VARIEDAD

Monastrell (100%)

FERMENTACIÓN/ELABORACIÓN

Fermenta sobre box de plástico, con control de t^a hasta un máximo de 28° 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 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 la parcela con las viñas más viejas situadas en la parte más baja y menos soleada de la de la finca, en secano, ecológicas, de suelo arcillo-arenoso calcáreo y raíces poco profundas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- contenido de alcohol: 14,5 %
- acidez total: 4.7 g/ácido tartárico
- azúcares reductores: 0.6 g/l

*contiene sulfitos

NOTAS DE CATA

vista: rojo violáceo de capa media baja

nariz: toques de sotobosque y frutos rojos maduros

boca: fresco, untuoso y con paso persistente al paladar