

V

VINYA ALFORÍ

TINTO

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo 90% y Monastrell 10%

ELABORACIÓN*

La uva, tras permanecer en frío durante un día, se despallilla y se estruja. La fermentación alcohólica, producida por las levaduras autóctonas, se realiza en depósitos fermentadores de inox. a temperatura controlada y en cubetas de plástico. El vino obtenido, es llevado a depósitos de hormigón y finas de roble francés, donde terminará su fermentación maloláctica y descansará en este tipo de depósitos de 12 a 14 meses. Posteriormente, se realizarán pruebas de ensamblajes para la obtención del vino.

VIÑEDOS**

Uvas procedentes de viñedos propios de la finca entre 35 y 40 años, en secano estricto y reconducidos a espaldera. Los suelos predominantes son arcilloso-calcáreos, lo que favorece la retención del agua. El clima es Mediterráneo-Continental, una transición húmeda de la costa y el continental de la llanura castellana. Los veranos son calurosos y secos, mientras que los inviernos son fríos.

ANÁLISIS***

contenido el alcohol: 14.5%

acidez total: 4.1g/ácido tartárico

azúcares reductores: 0.3g/l

NOTA DE CATA

- **Vista:** color rojo burdeos, de capa media-alta
- **Nariz:** predominan frutas primarias con toques torrefactos y balsámicos.
- **Boca:** equilibrado, untuoso, con taninos maduros y matices minerales.

*Vino amparado por la Denominación de Origen València.

**Viñedo ecológico certificado por el CAECV.

***Los análisis pueden variar según las distintas añadas.

