

V

VINYA ALFORÍ

NEGRE

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Macabeo 100%

ELABORACIÓN*

Los racimos seleccionados y recolectados se dejan macerando en frío durante unas horas. La fermentación alcohólica, se empieza en box de plástico, ya que el mosto se deja en contacto con las pieles dependiendo de la evolución del color deseada, y se trasiega a depósitos de hormigón. Una vez finalizada, el vino se sulfita para que no realice la maloláctica y permanecerá en estos depósitos un mínimo de 10 meses.

VIÑEDOS**

Viñedos muy productivos, entre 20 y 25 años

ANÁLISIS***

Contenido el alcohol: 14%

Acidez total: 5.6g/ácido tartárico

Azúcares reductores: 0.7g/l

NOTA DE CATA

- **Vista:** color dorado con reflejos ambarinos.
- **Nariz:** complejo con aromas de piel de naranja, frutas de hueso, dulzor y mineralidad.
- **Boca:** fresco, ligero y estructurado debido a su tanino, con final de boca persistente y amargo.

*Vino amparado por la Denominación de Origen València.

**Viñedo ecológico certificado por el CAECV.



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



Declaración nutricional,
Ingredientes
& Reciclaje



Nutritional declaration,
Ingredients
& Recycling