

V

VINYA ALFORÍ

TINTO

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y Monastrell



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 tinas 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, véase contenido de información nutricional escaneando QR.

