

Almarina

Garnacha Tintorera y Syrah maceración en frío

Cosecha:

Denominación de Origen Almansa.

Tipo:

Vino Tinto joven, de nuestros viñedos ecológicos de secano de Garnacha Tintorera y Syrah, cultivado a 900 m. de altitud en nuestra finca Dehesa del Carrascal.

Variedad:

Viñedos viejos de Garnacha tintorera y Syrah (60% y 40% respectivamente), plantados en nuestra Finca Dehesa del Carrascal en suelo profundo, arenoso y calizo.

Este suelo, el clima continental de escasas lluvias, nuestra altitud y el cultivo ecológico en de secano, dan como resultado pequeñas producciones, inferiores a 5.000 kg. /Ha. que definen la calidad de este vino.

Vinificación:

Despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno, maceración pre-fermentativa en frío entre 10°-15° C, durante 2 días. Fermentación alcohólica durante 10-15 días, en depósitos de acero inoxidable. Posterior trasiego para fermentación maloláctica en contacto con las lías finas, con removido y homogenización diarias para obtener la suavidad y volumen en boca de las mano proteínas de fermentación. Este vino no tiene crianza en barrica.

La mezcla con el 60% de Garnacha tintorera aporta el color y estructura, mientras que el Syrah al 40% aporta la frutuosidad y suavidad en boca. Clarificación, filtración y estabilización antes del embotellado, terminando su afinado en botellas durante un mínimo de 30 días en Almacén climatizado.

Nota de cata:

Color granate oscuro e intenso. Aroma frutal, fresco con notas de regaliz, fresas y frutas rojas maduras. Suave en boca, con acidez equilibrada, taninos dulces y sabrosos. Retronasal frutosa con mucha frescura.

Recomendaciones:

- Vino joven muy versátil que acompaña bien a todo tipo de platos.
- Ideal para acompañar a tapas o degustar solo.
- Recomendado para verduras, pastas, arroces, pescados y postres.
- Temperatura de servicio y conservación entre 15° y 16°C.



DEHESA
El Carrascal