

ALQUERIA DE LA GRAJA

VINO DE PARCELA

Entre los viñedos ecológicos del pueblo de Higuera, el paraje del "Alquería de la Graja" tiene viñedos singulares por su ubicación y características de cultivo ecológico.

En este vino se transmite la exclusividad de frescura y suavidad de la garnacha tintorera de producción biológica con la mínima intervención en bodega.

VARIEDAD

Garnacha Tintorera 100% ecológica.

CATA

Color rojo picota con vivo ribete violáceo.

En nariz muestra gran intensidad de notas de fruta roja madura sobre un fondo mineral y balsámico.

En boca es fresco con paso amable y sedoso. Contiene gran riqueza de matices junto a taninos maduros.

Gran persistencia propia de un vino complejo.

VIÑEDO

Viñedos viejos en vaso y en secano situados a 1100m de altitud.

Cultivo ecológico con bajos rendimientos.

Suelos arcillo calcáreos y arenosos.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno para una maceración pre-fermentativa en frío a 15° C, durante 2 días. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 25 °C de temperatura durante 8-10 días.

El vino realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros, permaneciendo en contacto con las lías finas para obtener la mayor suavidad y dulzura de los taninos.

Posteriormente completa su crianza otros 6 meses en ovois de 1.500 litros, donde se afinan sus aromas de fruta y acentúa el carácter graso en boca, aportándole suavidad. Proceso de estabilización natural y filtración antes del embotellado.

Alc. 14% Vol.

RECOMENDACIONES

Recomendado para guisos, arroces y todo tipo de carnes.

Temperatura de servicio y conservación sobre 18°C.

AÑADA 2022

Primavera lluviosa y verano muy seco, favoreciendo la maduración y la sanidad de la uva excelente.



Alquería de la Graja

