ALQUERIA DE LA GRAJA

VINO DE PARCELA

Entre los viñedos ecológicos del pueblo de Higueruela, el paraje del "Alqueria 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 15º C, durante 2 días. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 25 ºC 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 18ºC.

Alquería de la Graja

TINTORALBA
GARNACHA TINTORERA

Agricultura Ecológica

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU
VEGAN

www.tintoralba.com