

ESPAÑA

Grandes Varietales De España

Organic Red 2023

ESPAÑA (elaboración de vinos bajo la nueva clasificación "Varietales de España") es un proyecto que nos permite ofrecer a los amantes del vino muy buenos vinos con una excelente relación calidad-precio, dado que España es el país con mayor superficie de viñedo del mundo. Los vinos han sido elaborados en el Centro de España con total trazabilidad desde el viñedo y sujetos al pleno cumplimiento de los más altos sistemas de calidad como IFS (International Food Standard). Presentamos estos varietales con blends específicos siguiendo los requerimientos del mercado. Entre las variedades blancas, además de Macabeo y Verdejo, producimos Moscatel (de grano pequeño) y Sauvignon Blanc que se adapta perfectamente a este terroir. En cuanto a las uvas tintas, además de Tempranillo, Bobal y Garnacha -las principales utilizadas- también tenemos otras como Tinto Velasco (similar al Merlot de grano grueso) y Syrah, de origen francés pero muy bien adaptadas a esta zona de España.

Vendimia

El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frío, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El periodo de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

Vinificación

Fermentado entre 24 y 26°C durante 5 días, separando el mosto de los sólidos por gravedad y finalizando la fermentación en un depósito de acero inoxidable.

Notas de cata

Color: Rojo cereza intenso con tonalidades violetas

Nariz: Intensidad media alta, con aromas frescos de fruta roja, como fresas, grosellas o cereza

Boca: Bien equilibrado y con buena acidez, con final largo y persistente

Maridaje: Carnes blancas, aperitivos, platos de pasta y arroz

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100 % Tempranillo
Edad Viña	Promedio de 15 años
Viñedos	Tempranillo en régimen de agricultura ecológica
Temperatura de Fermentación	24-25°C
Período de Fermentación y Maceración	5 DAYS
Contenido de Alcohol (vol)	12% VOL
Total Acidez (gr/l)	4,89 gr/l
pH	3,63
Azúcar Residual (GR/L)	2,5 gr/l
Temperatura sugerida para servir	12-14°C