



## ALTO DE VALDEMORCHE VIÑEDO SINGULAR 2018

*“Color rojo con irisaciones rubí. En nariz muestra aromas a caramelos toffee, mora y notas torrefactas. En boca es complejo, equilibrado, con un dulzor suave y elegante, seguido de una nota ácida y fresca de frutos rojos. Postgusto armónico y persistente”.*

### VARIEDADES DE UVA

*100% Garnacha.*

*Viñedo singular “Alto de Valdemorche”. plantación anterior a 1920 pero inscrita en el registro de viñedo en 1920. situada en Badarán, a 635 metros de altitud.*

*Vendimia manual en cajas de 10kg. las uvas se han pasado por mesa de selección donde se ha supervisado cada racimo, seguido de un despalillado.*

*Los granos de uva enteros y sin romper se depositan en una tina de roble francés donde fermentan durante 18 días. una vez terminada la fermentación se separó el vino de lágrima de las uvas que por si solas se habían roto. con el resto del vino se procedió a un pisado en la propia tina. con ese último vino es con el que hemos elaborado este “Alto de Valdemorche”.*

*Este vino se elabora en el corazón del lago donde reside el alma del vino. A diferencia del lágrima, es un vino más intenso, complejo, carnoso y profundo. Con una crianza en bodega más larga (15 meses) y un envejecimiento en botella más dilatado.*

*La cantidad recogida de este vino son 6 barricas de 225 litros. de este vino saldrán al mercado 1.200 botellas de 0,75 litros y 200 magnum de 1,5litros.*