

VIÑA LOS VALLES *Bio*

BLEND DE GARNACHA Y GRACIANO

“Profundo, bien estructurado, de color rojo cereza con un sutil borde púrpura. Aromas intensos y elegantes en nariz, que recuerdan a la fruta roja muy madura roja muy madura, con elegantes notas especiadas y mentoladas y toques de cuero y cuero y follaje. Muy amplio en boca; carnoso con buena estructura y taninos potentes pero controlados. El final es largo y elegante y con ligeras notas glicéricas y especiadas”.

VARIEDADES DE UVA

50% Garnacha y 50% Graciano

Las parcelas que forman nuestro viñedo de Los Valles pertenecen a uno de los paisajes más singulares de nuestro territorio.

Su relieve de tintes ocres guarda en su interior pequeños viñedos que han sabido resistir heroicamente en este medio árido y agreste. No hemos querido interferir de ningún modo en este ancestral ecosistema. Simplemente, hemos continuado la labor sabia de los viñadores antiguos - su viticultura sostenible - certificando el cultivo ecológico.

Las uvas se recogen manualmente en cubas de 15 kilos de cepas con una edad media de más de más de 50 años. Las uvas se despalillan casi por completo. Fermentación en tinas de roble de 50 hl a una temperatura entre 27 y 31°C. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble americano barricas nuevas de roble americano. El vino se cría durante 14 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), seguido de otros 9 meses en botella.

