PREMIUM WINES

Finca Valdeguinea 6 FV (Semicrianza) 2021

Tinto



UVAS 100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Beber

O Madeira moderada

PAÍS Espanha

_0|00.....

REGIÃO

Rioja

PRODUTOR

Finca Valdeguinea

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
2,8 g/l	5,16 g/l	3,58

DEGUSTAÇÃO

Aroma frutado, com notas de defumado. Na boca, é potente, carnudo e muito saboroso, com um bom equilíbrio entre a fruta expressiva e o leve toque da madeira.

TERROIR

Uvas selecionadas de vinhedos de mais de 80 anos em El Cortijo, Rioja.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, com rigorosa seleção de uvas. Recepção das uvas na adega e vinificação tradicional, com 100% das uvas desengaçadas. Maceração pré-fermentação durante 5 dias a 6 °C, com remontagens muito suaves e ligeira aeração durante essa fase. Fermentação alcoólica de 8 a 10 dias, com controle de temperatura entre 25 e 28 °C, realizando-se duas a três remontagens diárias na primeira fase, terminando com uma remontagem. Maceração pós-fermentação durante 7 dias, com trasfega diretamente para as barricas novas de carvalho americano e francês, onde ocorre a fermentação malolática. O vinho permanece em contato com as borras finas durante 6 meses. Crianza: 6 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

HARMONIZAÇÃO

Massas, legumes, queijos curados e carnes grelhadas. Servir entre 14-15°C.