PREMIUM WINES

Finca Valdeguinea Etiqueta Negra 15 Meses 2015

Tinto



UVAS 100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

Guardar pelo menos 3 anos

Boa presença de madeira

PAÍS Espanha

REGIÃO

Rioja

PRODUTOR

Finca Valdeguinea

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
2,4 g/l	5,46 g/l	3,55

DEGUSTAÇÃO

Vinho de aromas complexos e frescos, muito expressivo e bem definido, com notas tostadas. Na boca, apresenta grande estrutura, com taninos de grande qualidade. Predomina o elegante caráter frutado, com boa persistência, retrogosto amplo e muita elegância, resultado dos 15 meses em que passa em barricas novas francesa e americana.

TERROIR

Uvas selecionadas de vinhedos de 100 anos, plantados em solos argilo-calcários, em ladeiras de montanhas, com excelente exposição solar.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, com rigorosa seleção de uvas. Recepção das uvas na adega, desengace e prensagem. Maceração préfermentação a frio durante 6 dias a 8 °C. Fermentação alcoólica, com controle de temperatura a 30 °C, com remontagens contínuas e delestage quando necessário. Maceração com as cascas durante 7 dias, seguida de fermentação malolática. O vinho passa 15 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha pratos à base de carnes ou embutidos. Servir entre 16 e 18 °C.