

Agliánico 2015

VIÑEDO

- 100% Agliánico
- 100% Orgánico.
- 100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración en frío durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas.
- Remontado manual 3 veces al día.
- Maceración post fermentativa durante 7 días.

CRIANZA

- Fermentación maloláctica y crianza durante 22 meses en barrica de roble francés de segundo uso.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Característico violáceo púrpura muy intenso.

Nariz: Cereza, mora azul, arándanos secos, trufa, ciruela, incienso, café, frambuesa negra, cocoa.

Boca: Ataque astringente, frutos negros, especias, empireumáticos.

Maridaje: Cortes de carne a las brasas, salsas de reducción de vino, mariscos al carbón con salsa de chiles.

Grado alcohólico: 13.5%

Servir de 14° a 16°C