

DERECHERO

NOTAS DE CATA

Variedad:

100% Derecho de Muniesa · Variedad prefiloxérica.

Origen:

Muniesa, Sierra de Arcos. IGP Bajo Aragón
Cultivo ecológico.

Altitud: 790m.

Suelos: franco-arenosos y arcillosos, provenientes de suelos marinos de la época del Mesozoico, que confieren a los vinos sabores muy definidos y colores profundos.

Vendimia:

Segunda quincena de octubre.


Añada:

2023

ACIDEZ TOTAL | 5,0 G/L · AZÚCAR RESIDUAL | 1,4 G/L

 6 MESES

 ALCOHOL | 14%

 16°-18°

“De color rubí, brillante e intenso, de capa media. Un color vibrante que esconde un elegante abanico de aromas a fresas y frambuesas con caramelo y tofe. La entrada en boca es muy agradable, equilibrada y redonda, explosiva.

El conjunto tiene el carácter de una uva criada en unas condiciones climáticas extremas, con carácter varietal aderezado con las notas del roble francés. Un vino diferente, elaborado con una variedad muy especial que no dejará indiferente a nadie”.

Elaboración:

Selección manual en bodega. La fermentación se realiza durante 10 días en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas a temperatura controlada. Posteriormente se realiza un prensado suave. Realiza la fermentación maloláctica en bodega, permaneciendo en barricas de 500L y 225L de roble francés durante 6 meses con sus lías.

