



ALMONAZAR FUSIÓN

Vino de la Tierra de Extremadura

ALMONAZAR FUSIÓN

Características singulares de este vino: Para este vino hemos seleccionado las mejores uvas de nuestros viñedos y hemos cuidado minuciosamente todo el proceso de su elaboración.

Hemos seleccionado las mejores tonelerías y diferentes tostados de las barricas para conseguir el máximo de complejidad.

Este vino no ha sido estabilizado por frío y se ha filtrado ligeramente para intentar conservar todas sus cualidades organolépticas intactas y preservar el resveratrol de las uvas, sustancia a la que se le atribuyen cualidades en la prevención de la enfermedad del cáncer.

Al no haber sido estabilizado por frío puede presentar sedimentos cristalinos naturales en el fondo de la botella, que no alteran lo más mínimo sus cualidades organolépticas. Por ello recomendamos su decantación antes de ser degustado.

La etiqueta ha sido diseñada por el artista **Antonio Martín**.

Cosecha: Crianza 2010.

D.O. / Zona: Vino de la tierra de Extremadura.

Elaboración: Despalillado de las uvas y fermentación controlada a 22°C. Con una larga maceración con sus hollejos, entre 15 y 20 días antes de su descube.

Crianza: El vino ha permanecido 12 meses en barricas de roble americano y francés.

12 meses en botella en la sosegada oscuridad de nuestra bodega.

Producción: 3.000 Botellas

Cata: Picota rubí. Elegante y complejo en nariz. Sabroso, aromático y final muy elegante con recuerdos a lácteos, especiados,

Temperatura de servicio: Entre 17° y 19 ° C . Recomendamos, que para apreciar este vino en todo su esplendor, se descorche y se decante entre 1 y 2 horas antes de su degustación.

Gastronomía: Ideal para las carnes rojas, asados y estofados de caza.

DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: "Vegas de Santa Isabel".

Viñedo: Propio en producción ecológica.

Varietal: 10% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Marselán y 50 %Tempranillo.

Pie: Richter 110.

Marco de plantación: 2,60 x 2,60.

Conducción: Vaso seco.

Año de plantación: 1974.

Suelo: Arcilloso.

"Medalla de plata en el concurso internacional de calidad e imagen de vinos de autor y vinos singulares dentro de la XIV Feria Internacional DEARTE contemporáneo de Madrid"

