



*"Garantizado por la Dirección
General de Agricultura y
Ganadería .
Gobierno de Extremadura
Art. 10 Reglamento
(CE) 510/2006"*

ALMONAZAR "Single Barrel"

Vino de la Tierra de Extremadura

ALMONAZAR "Single Barrel"

Características singulares de este vino: Este vino ha sido embotellado de forma especial, tan especial que no ha sido clarificado, ni filtrado, ni estabilizado por frío para reservar 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. Este vino puede presentar sedimentos naturales en el fondo de la botella, por ello recomendamos su decantación antes de ser degustado.

Además ha sido embotellado y etiquetado de forma manual. Todas las botellas van numeradas a mano especificando el número de la bodega, el número de botellas que se han embotellado de esa bodega y el número que hace cada botella.

Cosecha: Gran Reserva 2008.

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

Elaboración: Despalillado de las uvas y fermentación controlada a 18°C. Con una larga maceración con sus hollejos, entre 15 y 20 días antes de su descube.

Crianza: El vino ha permanecido 24 meses en barricas de roble americano y otros 36 meses en botella en la sosegada oscuridad de nuestra bodega.

Fecha de embotellado: 27-Marzo-2012

Producción: Dos barricas, la Nº 23 de la que se han embotellado 281 Botellas y la Nº 14 de la que se han llenado 254 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, energicamente, que para apreciar este vino en todo su esplendor, se descorche y se decante entre 4 y 5 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 secano.

Año de plantación: 1974.

Suelo: Arcilloso.

Producción media por cepa: 1,36 Kg.

Vendimia: Manual.