



PRELVM

Abejas Alfareras



ES-ECO-021-EX
Agricultura UE

Vendimia manual nocturna en pequeñas cajas de no más de 16 Kg. de las mejores uvas de Uva de Alicante Bouschet y Tempranillo. Traslado a la bodega y selección en mesa. Despalillado y traslado a las tinajas de barro con sus hollejos donde fermentara a temperatura controlada durante unos 15 - 20 días. Durante su fermentación le proporcionaremos entre dos y tres bazuqueos diarios, siempre de forma manual.

Cuando los hollejos bajan al fondo procedemos al descube y prensado de los hollejos. Posteriormente todo el vino se vuelve a pasar a tinajas, pero unas tinajas un tanto especiales. Estas tinajas están recubiertas interiormente con cera ecológica de abejas donde permanecerá unos meses para su afinamiento y crianza en ellas. Esta le proporciona a los vinos unas cualidades organolépticas diferenciadoras.

Diferentes trasiegos nos permitirán que el vino vaya decantando y clarificando.

Posteriormente pasaremos a su embotellado sin clarificación y sin estabilización. Este vino es filtrado ligeramente.

Un vino vivo que puede presentar en botella precipitaciones que no alteran para nada sus cualidades organolépticas.

