

VIZUECOS

Selection 2020



AÑADA: 2020

VINO DE PAGO (viñedos propios, vinificación y elaboración en bodega dentro de la delimitación de la finca LA CANTARERA)

VARIEDADES DE UVA: Garnacha 70% y Cariñena 30%.

TIPO DE VINO: Tinto.

ELABORACIÓN: El coupage se realiza ya en el momento de la vendimia, con la uva para que ambas variedades estén perfectamente ensambladas ya en el momento del embotellado. Se podría considerar un vino joven porque no tiene crianza en barrica, pero la verdad es que su larga maceración con los hollejos y su posterior maceración con sus propias lías finas le confieren una estructura y complejidad notables. Al mismo tiempo, el terruño calcáreo y a la proximidad al mar le otorgan cierta frescura y salinidad.

El vino no está ni clarificado ni filtrado, para respetar al máximo su carácter varietal y su estructura. Se embotelló en la propiedad en octubre de 2021

ALCOHOL: 14% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADO: 15-16º

NOTA DE CATA:

COLOR: Rubí claro, de capa media. Limpio y brillante, y con un ribete rojizo que denota su moderada juventud.

AROMA: En nariz nos ofrece aromas a frutas rojas frescas, fruta negra, sotobosque mediterráneo, regaliz y algún recuerdo de piel de cítricos.

EN BOCA: Se muestra sedoso y envolvente. Ofrece una entrada suave, cremosa y fresca para, posteriormente, dejar paso a su complejidad y estructura

MARIDAJE: Perfecto para maridar con embutidos de caza, carnes blancas y rojas.