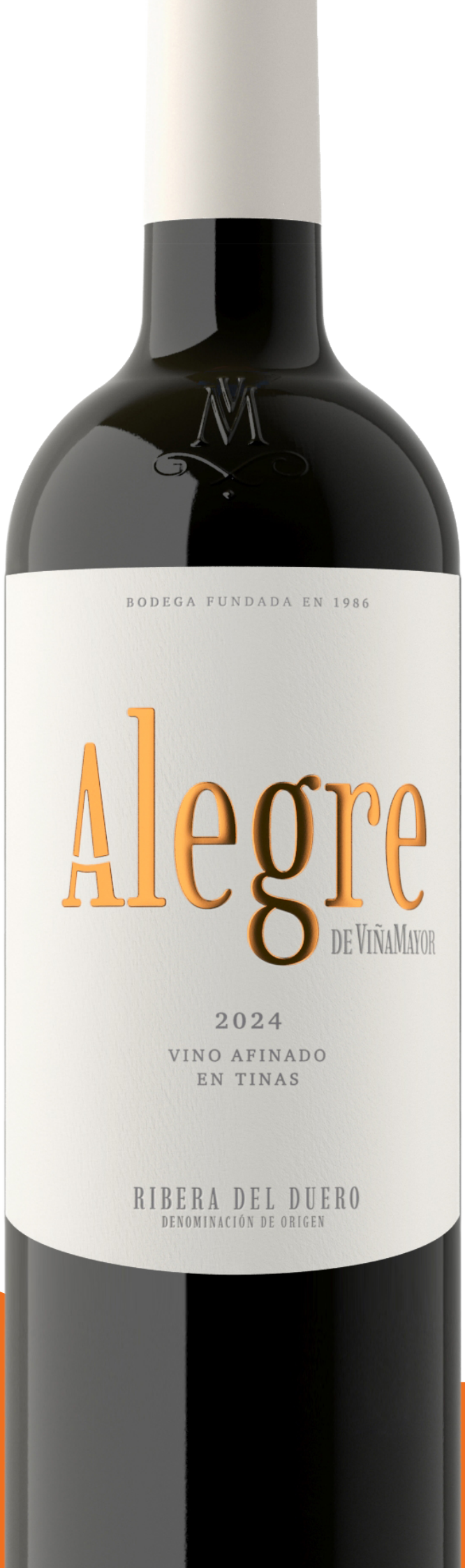


Alegre DE VIÑAMAYOR 2024

VARIEDADES

Mayoritariamente Tempranillo combinado con variedades minoritarias: Albillo Mayor, Airen, Verdejo, Garnacha Blanca, Garnacha, Palo Alto (Mourvèdre), Valenciana (Bobal), Tintorera (Alicante Bouschet).

VIÑEDO

Viñedos viejos (>70 años) y representativos de las cuatro subregiones vitivinícolas de Ribera del Duero (Burgos, Segovia, Soria y Valladolid), donde convive Tempranillo con variedades casi olvidadas y que dejaron de plantarse por su dificultad de madurar en lo que era un año típico en la D.O. Estas variedades son las que ahora aportan frescura y elegancia al Tempranillo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Elaboración en tinas de 10.000 y 20.000 litros, sin uso de barricas, donde se combina fermentación con racimo entero y despalillado y se apuesta por un estilo de infusión más que de extracción, combinándose poco a poco los aromas con el vino. Posteriormente, el envejecimiento se realiza también en las tinas de madera durante un año.

MARIDAJE

Acompaña a la perfección asados castellanos, carnes rojas, guisos, legumbres y todo tipo de quesos curados. También ideal para risottos y paellas.

NOTAS DE CATA

NARIZ: Aromas a frutos rojos, sotobosque, aromáticas.
BOCA: Vertical, con volumen en el centro y un tanino sedoso.

Servicio: 14- 16ºC. Graduación: 14,5%	Acidez: 4,8g/l Azúcar residual: 1,5g/l	pH: 3,71

94
VINOUS

PART OF SOGRAPE

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA