

Viñedos Singulares



ALTICO 2018



Tipo de vino:

Vino tinto Crianza
14,5 % Alc.



Añada:

2018.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

13.890 botellas de 750 cl



Tipos de uva:

100 % Syrah.



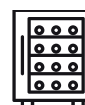
Vendimia:

Vendimia manual en
Septiembre 2018.



Caja:

Caja horizontal de 6
botellas de 750 cl.



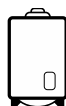
Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Viñedo en espaldera y semi-secano situado en ladera norte de la Sierra del Carche con cubierta caliza y fondo franco arenoso.



Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable de 13.500 litros.



Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros y 12 meses en botella.



Nota de cata:

Aspecto: Color rubí vivo e intenso y menisco bermellón.

Nariz: Dominado por caracteres afrutados y florales con recuerdos a bayas silvestres y caracteres de violetas, característicos de la variedad Syrah, sobre un leve fondo especiado y de torrefacción.

Boca: Amplio, sedoso y con agradable acidez, equilibrado por sus caracteres frutales y un tanino fino y pulido, de final largo y persistente con un buen potencial de envejecimiento. Ideal con carnes blancas, pescados grasos y arroces especiados.



Premios y puntos:

James Suckling: 92 p.
Guía Gourmets: 91 p.
Guía Peñín: 90 p.
Guía Proensa: 93 p.
Semana Vitivinícola: 92 p.
Andreas Larsson: 90 p.



Paletización

*Palet 120 x 80 cm:
88 cajas x 6 bot.
Peso 760 kg.
Altura 185 cm
*Palet 120 x 100 cm:
108 cajas x 6 bot.
Peso 927 kg.
Altura 185 cm



Certificados:

Certificado Vegano

