

Viñedos Singulares



ES-ECO-024-MU
Agricultura "UE"



VEGAN

ALTICO 2022



Tipo de vino:

Vino tinto 13,5 % Alc.



Añada:

2022.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

14.112 botellas de 75 cl
33 botellas de 150 cl



Tipos de uva:

100 % Syrah.



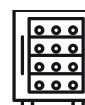
Vendimia:

Vendimia manual en
Septiembre 2022 en
cajas de 15 kilos.



Caja:

Caja horizontal de 6
botellas de 750 cl.



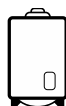
Conservación:

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 en depósito de acero inoxidable de 13.500 litros, maloláctica en barrica.



Crianza:

14 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



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, sobre un leve fondo especiado y de torrefacción.

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



Premios y puntos:

James Suckling: 92 p.

Tim Atkin: 92 p.

The Wine Advocate: 90 p.

Guía Proensa: 94 p.

Guía Verema: 95 p.

Guía Peñín: 91 p.



Paletización

*Palet 120 x 80 cm:

99 cajas x 6 bot.

Peso 800 kg.

Altura 170 cm.



Certificados:

Certificado ecológico

Certificado Vegano

