

Viñedos Singulares



ES-ECO-024-MU
Agricultura "UE"



VEGAN

GUARAFÍA 2024



Tipo de vino:

Vino tinto 13 % Alc.



Añada:

2024.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

1.419 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Garnacha fina.



Vendimia:

Vendimia manual en
Septiembre 2024.



Caja:

Caja horizontal de 6
botellas de 750 cl.



Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Viñedo en espaldera y semi-secano situado en la umbría noroeste de la Sierra del Carche, a 600 metros de altitud, de suelos franco arenosos con presencia de calizas e influencia de arcillas y margas.



Vinificación:

Semi maceración carbónica, fermentación alcohólica y maloláctica en barricas abiertas de 225 litros de roble francés.



Crianza:

6 meses en foudre cúbico de 2.000 litros con paredes de granito gris.



Nota de cata:

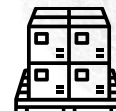
Aspecto: Capa media baja de color rubí.
Nariz: Sugerentes y sutiles aromas florales y de pequeñas bayas rojas, sobre fondo mineral y muy leves recuerdos especiados.
Boca: Sedosa y elegante verticalidad. Sorprende su delicada complejidad y equilibrio, que transporta todos sus aromas hasta un final agradable y persistente en el que resalta su carácter mineral. Ideal con carnes blancas, quesos blandos y pescados como salmón o trucha.



Premios y puntos:

Gourmets: 96 p.

Tim Atkin: 92 p.



Paletización

Palet 120 x 80 cm:

99 cajas x 6 bot.

Peso 830 kg.

Altura 170 cm.



Certificados:

Certificado Vegano

