

ALONSO CUESTA VALPRIMERO 2014

Tipo: Tinto con madera.

Variedades: Garnacha y cabernet sauvignon.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 20 kg.; ya en bodega, selección a mano de los mejores racimos. Antes de la fermentación, se dejan macerar los hollejos con el mosto en depósitos de acero inoxidable durante 48 horas a 10°C; controlando que la temperatura no supere los 24°C, se prolonga la maceración durante 15 días, aproximadamente, con frecuentes remontados y delastages. Batonage sobre lías finas. Se realiza completamente la fermentación maloláctica, proporcionando así una acidez muy equilibrada.

Crianza: los vinos han sido criados durante 6 meses en barricas nuevas de roble americano, de 300 litros.

Cata: Color cereza intenso, borde granate. Aroma fruta confitada, mineral, flor de retama, especiado, fresco, expresión frutal.

Boca: Equilibrado, taninos finos, muy agradable.

Embotellado: se realiza sin filtrar ni estabilizar.

Datos analíticos: grado alcohólico: 14.50º

Formato: Cajas de 6 botellas tumbadas.

Sugerencias:

- Temperatura de servicio: 16º - 17º
- Se recomienda abrir media hora antes de servir para que exprese mejor sus cualidades organolépticas.
- Se aconseja utilizar copas tipo borgoña.