

BODEGAS



# QUINTA DE AVES

~ PHOENIX ~

 TEMPRANILLO 100%

La leyenda del PHOENIX, ave de fuego



15 MESES EN  
ROBLE FRANCÉS NUEVO



Vendimia  
nocturna




Mesa de  
selección


Procede de nuestros viñedos con más de 50 años de edad. Son parcelas de Tempranillo con formación tradicional en vaso y pie franco, vendimiadas de forma manual.


La edad de las cepas, regula de forma natural el pequeño número de racimos y la calidad de las uvas, ricas en color y aromas, confiriendo un carácter y personalidad únicos a nuestro PHOENIX


Realizamos un proceso de doble selección de la uva, primero en campo y a continuación en la mesa de selección. Posteriormente se procede a una maceración en frío, días antes de arrancar la fermentación alcohólica.

Al concluir las fermentaciones alcohólica y maloláctica, PHOENIX reposa durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés, aportando longevidad y complejidad a un vino sabroso y afrutado en boca.

 Rojo rubí intenso, limpio y brillante. Con lágrima densa y capa alta.

 Notas intensas de frutas del bosque, regaliz y violetas. Aromas tostados y un toque especiado de nuez moscada aportados por la barrica francesa nueva.

 Entrada en boca untuosa, estructurada y con cuerpo. Tensión de taninos dulces y bien madurados. Perfecto equilibrio entre fruta, frescura, mineralidad y la barrica.

 Temperatura de servicio 16°-18°. Ideal para maridar con carnes rojas, caza, guisos tradicionales y quesos de todo tipo.

2016

91 POINTS

**GUÍAPEÑÍN**



92 POINTS

**EL PAÍS**

93 POINTS

**Guía Intervinos**

91 POINTS



2017

92 POINTS

**GUÍAPEÑÍN**



2018

92

**GUÍAPEÑÍN**

91

**Decanter**  
WORLD WINE AWARDS



14,5%