

PIEDRAS COLORADAS

VINO DE PUEBLO

Del conjunto de viñedos ecológicos del pueblo de Higuera, hemos seleccionado este vino que representa a todo el mosaico de los viñedos de más altitud cultivados en la Denominación de Origen Almansa.

Transmitimos en este vino la frescura, acidez y aroma de los vinos que produce la garnacha tintorera de Higuera de forma natural, elaborada con la mínima intervención en bodega y respetando su producción ecológica y vegana.

VARIEDAD

Garnacha Tintorera 100% ecológica.

CATA

Color violeta intenso. Aroma de fruta madura, fresco con notas tostadas de roble.

Suave en boca, con acidez equilibrada, taninos dulces y sabrosos.

VIÑEDO

Viñedos ecológicos situados entre 900 y 1000 m de altitud.

Suelos arcillo calcáreos y arenosos, obteniendo un buen cultivo con producciones equilibradas, sin necesidad de regadío.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Uvas seleccionadas cosechadas en cajas. Maceración pre-fermentativa en frío a 15°C durante 2 días. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 25°C durante 8-10 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de roble americano de 225 L.

Crianza durante 3 meses en barricas de roble americano y posteriormente afinado en depósitos de hormigón.

Después de su decantación natural, afinado y crianza, se realiza un leve filtrado antes de su embotellado.

Alc. 14% Vol.

RECOMENDACIONES

Vino muy versátil que acompaña bien a todo tipo de platos. Ideal para acompañar tapas o degustar solo. Recomendado para verduras, pastas, arroces, pescados y postres.

Temperatura de servicio y conservación entre 15° y 16°C.

AÑADA 2022

Primavera lluviosa y verano muy seco, favoreciendo la maduración y una sanidad de la uva excelente.



Piedras Coloradas

