

**Afrutado
Vanguardista
Sedoso**



ALTA ALELLA MERLA 2019

País: España
Región: Alella D.O.
Cepa: Mataró (Monastrell)

"Frescor, atrevimiento y apertura a otro mundo" J.M. Pujol-Busquets

Vino tinto ecológico elaborado con una parte de uva sin ningún tipo de tratamiento en la viña. Después de una maceración – fermentación de 20 días a 25°C en tina de madera, la uva se prensa ligeramente y el vino se pone en barricas donde realiza la fermentación maloláctica. No se adicionan ni sulfitos ni ningún otro producto en todo el proceso de elaboración.

En esta añada las idóneas condiciones climatológicas durante el ciclo vegetativo han permitido una evolución extraordinaria de las cepas en los viñedos de Alta Alella. El calor intenso de finales de julio provocó una parada positiva del crecimiento sin estrés hídrico, gracias a las reservas de las lluvias de la primavera. Durante el verano, las precipitaciones especialmente bien dosificadas combinadas con las temperaturas más bajas que la media de años anteriores, han permitido una maduración óptima. Una vendimia con rendimientos equilibrados, sanidad excepcional y calidad máxima.



Natural



Orgánico y Vegano



Suelo: Arenoso Granítico



150 - 300 msnm



Fermentación
en cuba



Crianza 3 meses

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Cereza violáceo



INTENSIDAD

Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Almendras
- Frutal a moras muy maduras
- Regalíz
- Frutos del bosque
- Madera muy sutil

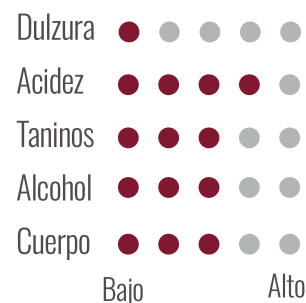
MARIDAJE

- Foie gras trutado sobre pan negro
- Chuletas de cerdo a la brasa sobre risotto al oporto
- Quesos maduros y azules cremosos
- Arroz salvaje con hongos

PERFIL DE SABORES

Equilibrio puro

Sedoso y sutil



TEMPERATURA

16° C