

VALENTINA



"En el aire zumbaba otra abeja que se acercaba a veces al cabello de Valentina, toda dorada en el sol, con dos de sus patitas colgantes como si se fueran a desprender"

Ramón J. Sender



VALENTINA 2019

Añada: 2019

Variedades: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Tempranillo y Merlot

Grado: 15 °C

De aspecto brillante y color rojo cereza picota, con ribete violeta. Intenso. Muy atractivo.

Aromas limpios e intensos, frutos rojos y negros, aparecen florales (violeta).

Buena entrada y paso por boca, muy frutal. Vivo, agradable, post gusto largo. Equilibrado entre sus componentes ácidos y taninos de calidad, que dan frescura y longevidad.

Despalillado y estrujado.

Maceración prefermentativa 6 días a 10° C

Temperatura de fermentación, dejando llegar hasta 25° C,

Remontados: dos remontados diarios hasta la densidad de 1.000. Uno de esos remontados con aireación

Finalizada la fermentación alcohólica, sangrado y prensado.

Fermentación Malolactica.

Estabilización y embotellado.

Vino Ecológico Certificado por el CAAE

La temperatura de servicio especial es de 13 a 15°C, es un vino perfecto para acompañar: carnes rojas, caza, quesos curados,...

En la añada 2016 fue Ganador del concurso Mundus Vino 2018 y obtuvo la Medalla de oro en Asia Wein Trophy 2017

GANADOR DE LA MEDALLA MUNDUS VINI SILVER 2020

