



Rf. 3550

P/N.

INEDITA DE ALCEÑO

Después de casi 150 elaboraciones en busca de vinos originales, nace Inédita de Alceño, un conjunto de pequeñas historias embotelladas, unas ediciones limitadas y únicas. Â Monastrell de las parcelas del Llano, Hoya de la Carrasca y Sierra del Buey, siuadas en laderas de umbría a orillas del monte mediterráneo y plantadas con pie directo. Suelos calizos y pedregosos rodeados de monte. A una altitud media de 770 metros. Verano caluroso y lluvia a finales de agosto, que refrescó el tiempo e hizo que la uva terminase la maduración, en condiciones óptimas. Con un rendimiento medio inferior a 1'4 kilos por cepa. Â La vendimia se realizó en la primera quincena de octubre, realizando una minuciosa selección en depósito de hormigón durante 15 días. Cuando termina la fermentación alcohólica se trasega a barricas nuevas de 300 litros de roble americano, donde durante dos meses hace la fermentación maloláctica. A continuación trasegamos a barricas de 2º vino de 300 litros, de roble francés y americano, durante 6 meses. Por último lo pasamos a barricas de 500 litros de roble francés nuevas, y de 300 litros de 2º vino de francés y americano, permaneciendo durante 10 meses. Se seleccionan las mejores barricas antes de embotellarlo. Este vino es apto para veganos. Procedente de viñedos ecológicos.

** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.