AVELINO VEGAS

ALPHA 2019

Avelino Vegas Alpha 2019 ensambla la singularidad del terreno, la sabiduría del viñedo, la elegancia del Roble del bosque de tronçais y la experiencia en la elaboración de nuestra familia.

Variedad de uva Tinto fino / Tempranillo.
Viñedos en la Aguilera de 90 años.
Suelos franco arcillosos y arenosos.
Viñedos a una altitud de 800 – 840 m.
Vendimia manual en cajas de 15 kilos.

Después de un seguimiento continuo del viñedo durante el ciclo de maduración y una primera selección de los racimos en el campo, la uva se recibe en la bodega y se conserva a 3 ºC. durante 24 horas. Los racimos son seleccionados, apartando las partes herbáceas y son despalillados suavemente sin estrujar.

El encubado se realiza por gravedad en los depósitos troncocónicos invertidos de diseño propio. Se realiza una maceración pelicular en frío durante 5 días para implementar los aromas varietales. En la fermentación alcohólica se extrae mediante remontado todo el potencial de estas maravillosas uvas.

El prensado es muy suave mediante una prensa neumática vertical. A continuación, el vino realiza la fermentación maloláctica, una parte en barrica nueva de roble francés y otra parte en depósitos ovoides de hormigón. Posteriormente se realiza la crianza en barricas de roble francés de grano extrafino durante 16 meses.

NOTAS DE CATA

Alpha es elegante en nariz y armonioso en boca.

Aromas de frutos negros se combinan con notas especiadas y minerales.

En boca es potente, intenso, con taninos firmes y elegantes.

Un final largo y persistente.

MARIDAJE

Es un vino excelente para carnes rojas caza, asados y quesos curados.

Magnífico para una buena tertulia.

Temperatura de servicio, 16 ºC