



ALBERCHÓN by Pies Viejos

Producción: 3946 Botellas

Ficha Técnica

Elaborador: Pies Viejos Parajes Y Viñedos

Añada: 2021

Tipo de Vino: Vino tinto criado en Fudre Europeo.

DOP: Cebreros

Variedad: Garnacha 100%

Grado 14,50°



Viñedo

Viñedos viejos de garnacha de montaña en el Valle del Alberche.

Altitud: Entre 800 y 1020 mts.

Edad: Entre 50 y 80 años.

Tipo de suelo: Arenas de granito, cuarzita y esquistos de pizarras grises y marrones.

Clima: Continental con ligera influencia mediterránea.

Viticultura: Ecológica, tradicional y respetuosa.

Vendimia: Las vendimias son seleccionadas en campo y bodega.

La uva llega fresca y entera a bodega a primera hora de la mañana en cajas de 18 kg.

Fecha de vendimia: 2º semana de septiembre.

Elaboración

Tras la recepción de la uva en bodega la uva se refrigera a 0°C por lo menos durante 24 horas y a continuación se encuba en tanques de hormigón, una vez despalillada lleva a cabo la fermentación de manera espontánea con sus levaduras indígenas. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica, el vino se somete a un periodo de crianza en fudre de madera europea de varios usos durante 8 meses.

Crianza: 8 meses en fudre Europeo.

Estabilización: Tartárica por decantación natural.

Leve filtrado y sulfitado.

Cata

COLOR: Rubí, de capa media - baja, brillante y límpido.

NARIZ: Intensidad aromática media - alta. Presenta aromas de frutas rojas silvestres como la grosella y la frambuesa. Notas florales y minerales muy enérgicas. Exóticamente especiado y bien definido.

BOCA: Vino vibrante, de gran frescura. La fruta roja fresca, y sus aromas florales hacen que en boca sea tremendamente agradable en su paso. Su tanicidad y acidez le confieren un cuerpo medio alto que le otorgan personalidad y carácter. Final largo, fresco y muy floral.

Consumo

Se recomienda tomar entre 12 y 13°C, por su calidez y carácter. Acompañar con: Arroz con setas o boletus, guisos de carne, cerdo ibérico, menestra, conejo al ajillo, legumbres variadas, calderetas de venado o jabalí y patés. Un salmón fresco a la plancha, bien especiado sería una gran opción de pescado. Quesos curados: de cabra ó de oveja y tomillo. Usar copa de cristal fino tipo Burdeos.

Características Técnicas

Graduación: 14.50%

Acidez volátil: 0.44 mg/lit

Acidez total: 4.92 gr/lit

Azúcar residual: 2.6 gr/lit

Ph: 3.28

Sulfuroso Libre: 23 mg/lit.