

TERRA D'ART

VIÑEDOS Y BODEGAS - VALLE DE AHILLAS

Ahillas Tinto

Nuestro genuino tinto es un vino con espíritu bórdeles, elaborado con un coupage que sorprende, de las variedades: Bobal, Tempranillo, Mencía, Marselans, Graciano y Garnacha.

Las parcelas de este vino oscilan entre los 840 y los 1.200 metros de altitud, con lo que trabajamos una viticultura de altura.

Elaboración:

Cada una de estas variedades ha sido elaborada en conjunto desde su fermentación, y esto es gracias a que regulamos la época de vendimia para cada una de estas.

La fermentación, se realiza en depósitos de Ac. Inox a 24°C, y su fermentación maloláctica se realiza en roble Francés (75%) y Americano (25%).

Se cría durante un periodo de 12 meses en barrica y posteriormente pasa 6 meses en botella donde se redondea y obtiene su complejidad.

Nota de cata:

A simple vista percibimos que este vino se encuentra en una condición óptima para el consumo y que su vida tiene un largo recorrido, ya que, encontramos tonos violáceos y morados dentro del rojo picota que lo envuelve. La lágrima es lenta y muy densa. En la nariz, después de airearlo, encontramos toques de regaliz, tonos minerales y fruta roja muy madura. Ligeramente se pueden apreciar sutiles aromas lácticos.

En la boca es donde este vino saca todo su potencial, con una acidez y un alcohol muy bien integrados dentro de un paladar suave, aterciopelado y ligero, que nos recuerdan a los grandes vinos de Bordeaux o Côtes-du-Rhône.



PRODUCIDO EN ESPAÑA
C/ Proyecto 15, 15 · 46176
Ahillas · Chelva · Valencia

www.bodegasterradart.com

RE: 017814/V

RS: 30.012644/V

Lote N°: T/ 2018

2018

13,5°

75 cl.