

TERRA D'ART

VIÑEDOS Y BODEGAS - VALLE DE AHILLAS

Bocapiedra

De la experimentación de 12 años trabajando la variedad Prieto Picudo, (Variedad que existió en nuestra zona hace más de 130 años). Hemos conseguido elaborar este vino de viñas que producen únicamente 800 gramos por planta.

Esto, nos da una concentración de aromas y sabores única que nos proporciona una originalidad tremendamente diferenciadora.

Elaboración:

La uva se vendimia temprano, aprovechando las primeras horas del día, y llega a bodega a 8º grados controlando la temperatura. Cada grano se selecciona doblemente, primero en el campo y, hay una segunda selección en bodega

Se realiza un despalillado suave y se encuba en depósitos de acero inoxidable de baja capacidad.

Toda la maceración se realiza a mano mediante bazuqueos muy ligeros aprovechando la fermentación. Esta fermentación la alargamos entre 20 y 30 días para su máxima extracción.

Un vez finaliza la fermentación se trasiega a barricas de segundo y tercer año, donde realiza maloláctica y se cría durante 14-15 meses. Durante su crianza se realizan 7 trasiegos en luna menguante.

Nota de cata:

Tenemos un vino con más de 3 años de vida y sus colores son intensos, rojos remolacha, con una capa muy alta.

En nariz su potencia aromática destaca con frutos negros (zarzamora, grosella, arándanos), y tiene un componente balsámico importante. También destacamos esa parte mineral que nos dan los suelos areniscos.

En boca, es un vino muy goloso y potente a la vez, se nota en la boca como se desliza el vino por el paladar y nos va dando matices terrosos y golosos a la vez.



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

www.bodegasterradart.com

RE: 017814/V

RS: 30.012644/V

Lote N°: EXP/2020

14,5°

75 cl.