



阿拉贡尼亚老藤（限量版）红葡萄酒 ARAGONIA OLD VINES GARNACHA

西班牙原瓶进口

Produce of Spain



ARAGONIAS
BODEGAS/WINERY

酒精度：16.5%

葡萄品种：100%歌海娜

采摘年份：2015年

葡萄树特质：全部采摘于30年以上的葡萄树，每株葡萄树平均产值在2公斤以内。葡萄园位于伊比利亚山脉的山坡上，海拔600m，靠近其最高的山峰：蒙卡约。土壤富含矿物质，非常干旱，年降雨量低于300公升每平方米。

采摘：10月的第三个星期

酿造方式：传统高工艺，冷水浸泡48小时以使葡萄更新鲜，26°恒温发酵15天，一旦达到理想目标，就会将其放出进行压榨。之后放置于法国橡木桶和美国橡木桶9个月，灌装后再储藏6个月。

颜色：樱桃红

香味：浓烈，成熟的红果香，混合着灌木和矿物质的味道，融合了烤面包、香料以及不同木材的混合味道

味觉：柔和、宽广、细腻、平衡，不同层次的香味久久留在口腔中。

GRADUACIÓN: 16.5 % vol

VARIETADES: Garnacha 100%

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente de viñedos de más de 30 años, con una producción media inferior a 2 kilos por cepa.

Situados sobre suelos arcillo-ferrosos y pedregosos, muy áridos con pluviometría inferior a 300 litros por metro cuadrado al año, orientación Noroeste, a una altitud de 600m y enclavados en las laderas de la Cordillera Ibérica, cercanas a su pico más alto: El Moncayo.

VENDIMIA: 3ª semana de Octubre.

ELABORACION: Método tradicional. Maceración en frío durante 48h. Para la obtención de fruta más fresca. Fermentando a 26° C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de quince días, una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado.

CRIANZA: Crianza mixta en barrica bordelesa de Roble Francés y Americano durante 9 meses. Tras su embotellado se procede a una crianza en botella durante seis meses antes de su comercialización.

CATA: Color.- Rojo cereza con tonalidades ocre debido a su crianza, de aspecto limpio y brillante.

Aroma.- Intensidad alta, aroma varietal a frutas roja muy madura, monte bajo y cierta mineralidad con leves tostados y especias aportados por la mezcla de las diferentes maderas empleadas.

Boca.- Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto. Destacando la concentración y suavidad de los taninos aportados por la completa madurez de la uva.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°