

CALA REY TINTO

Vino de la Tierra



Variedades: Tempranillo (80%), Syrah (20%).

Área de producción: Alpera, Albacete.

Viñedos: nuestros viñedos están situados entre 650 y 700 metros sobre el nivel del mar y benefician de la brisa fresca que proviene de las montañas. La perfecta exposición al sol y la presencia de tiza y piedra caliza en el suelo crean el ambiente ideal para uvas con una buena estructura aromática bien balanceada con el nivel de acidez.

Vinificación: La vinificación se hace por separado, el Tempranillo fermenta en depósitos de inoxidable por un tiempo de 7 días, la otra parte del vino, el Syrah fermenta de manera tradicional, con despallado en depósitos inoxidables rotativos. Después de la fermentación maloláctica, proceder a su coupage. El proceso termina con una ligera clarificación y estabilización por frío.

El paso último antes de embotellado es una filtración amicrobica para preservar todas las características organolépticas.

Características sensoriales: Rojo rubí profundo. Claro y brillante. En nariz hay matices de frutos rojos maduros y frutos silvestres. Vino equilibrado de persistencia media, fácil de beber y con fuerte carácter afrutado. Postgusto a frutos rojos y regaliz.

Maridaje: Primeros platos, carnes a la parrilla y asadas, quesos sazonados.

Temperatura de servicio: 16-18 ° C.

Enólogo: Diego López