

BODEGAS
AINZÓN

FLOR DE CAYUS

Uno de los buque insignia de Bodegas Ainzón. Un vino 100% garnacha que expresa el carácter de nuestros viñedos a la perfección. Rico en notas y aromas gracias a su breve paso por barrica.

TIPO DE VINO

Vino de Autor.

VARIEDAD DE UVA

Garnacha.

AÑO

2017.

VIÑEDO

Vaso.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza, con intensidad media y con ribetes de color violetas. Limpio y brillante. Nariz, compleja y elegante. Destacan los aromas de frutos rojos y matices de frutas maduras, junto con notas de especias, madera, tostados y tabaco. Cálida entrada en boca. En su paso por la misma se muestra amplio, equilibrado y a la vez con tanino suave y fácil de beber, vuelven a manifestarse los aromas descritos en nariz junto con las sensaciones balsámicas, destacando claramente las notas tostadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 16 °C.



MARIDAJE

Quesos curados de oveja, carnes de cordero o vacuno asadas, guisadas o a la brasa.

VINIFICACIÓN

Se realiza la vendimia a mediados de octubre. Tras la descarga de la uva se despalilla y se estruja suavemente para ser encubada a continuación. Después de sangrar parte del mosto para elaborar nuestro rosado y concentrar mas la garnacha restante en el deposito donde se realiza la fermentación alcohólica, se inocular la pasta con levadura seleccionada. Durante la fermentación a temperatura controlada entre 25 °C y 28 °C, se realizan varios remontados diarios. Cuando la fermentación alcohólica ha terminado, se descuba y se prensa. Una vez que la fermentación maloláctica se ha llevado a cabo, el vino pasa a bodega de roble francés de tostados medios y fuertes durante 10 meses dependiendo del año, para mantener la calidad. Una vez que el vino ha sido seleccionado mediante una cata exhaustiva en las bodegas, se procede al vaciado de las mismas y posterior filtrado, se embotella y permanece en botella un mínimo de 8 meses antes de salir al mercado.

FORMATOS

Botella Borgoña 750 ml. Caja 6 unidades con orientación de botella tumbada.