BODEGAS

AINZÓN

TERRAZAS DEL MONCAYO

Un auténtica obra de arte elaborada con garnacha de viñedos de más de 40 años con bajos rendimientos para asegurar calidad extraordinaria.

TIPO DE VINO

Vino de Autor. Edición limitada cada año de botellas.

VARIEDAD DE UVA

Viñedos de más de 40 años, altitud 550-650 m.

AÑO

2018.

VIÑEDO

Vaso.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aromas pronunciados de frutos rojos muy maduros y flores de azahar en el recuerdo. Paso agradable con elegante madera, nos ofrece una sensación viva, con taninos maduros y equilibrados, que ofrecen un post gusto largo y delicado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 ºC - 18 ºC.

MARIDAJE

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

VINIFICACIÓN

Se realiza una meticulosa selección dentro de los viñedos más viejos y con más bajos rendimientos; son parcelas cultivadas en vaso y recolectadas a mano por nuestros agricultores. Nuestro extremo clima y la pobreza del suelo hacen el resto. Las uvas despalilladas y estrujadas fermentan a 28 ºC. El vino macera en bocoyes de 800kgs con los hollejos hasta que llega el momento de encubarlo en barricas nuevas de roble francés de diversas tonelerías, normalmente francesas. Permanece en barrica durante 12 meses, momento en el cual se embotella y reposa durante seis meses más sin clarificación ni estabilización tartárica. Es por eso que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad organoléptica del vino.

FORMATOS

Botella Borgoña 750 ml. Estuche 3 unidades con orientación de botella tumbada.

bodegasainzon.es