

DERECHERO



FICHA DE CATA DERECHERO

Variedad	100% Derechero · Variedad prefiloxérica
Origen	Muniesa, Sierra de Arcos. IGP Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 790 m Suelos: franco-arenosos y arcillosos, provenientes de suelos marinos de la época del Mesozoico, que confieren a los vinos sabores muy definidos y colores profundos.

Vendimia Segunda quincena de octubre

Añada 2022

Alcohol: 13,5% | **Acidez total:** 5.0 g/l | **Azúcar residual:** 1.4 g/l

Elaboración Selección manual en bodega.
La fermentación se realiza durante 10 días en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas a temperatura controlada.
Posteriormente se realiza un prensado suave. Realiza la fermentación maloláctica en barrica, permaneciendo en barricas de 500L y 225L de roble francés durante 6 meses con sus lías.

Nota de cata De color rubí, brillante e intenso, de capa media. Un color vibrante que esconde un elegante abanico de aromas a fresas y frambuesas con caramelo y tofe. La entrada en boca es muy agradable, equilibrada y redonda, explosiva. El conjunto tiene el carácter de una uva criada en unas condiciones climáticas extremas, con carácter varietal aderezado con las notas del roble francés. Un vino diferente, elaborado con una variedad muy especial que no dejará indiferente a nadie.

TEMPORE