

LUIS ALEGRE MACERACIÓN CARBÓNICA

Elaborado mediante el método de Maceración Carbónica (el Racimo de uva se introduce íntegro en el depósito sin separar el fruto del "Raspón ó Escobajo". Se fermenta a una temperatura controlada de 32 grados y a los 5 días se para esa fermentación para proceder al prensado. El líquido saliente y el mosto del depósito se vuelven a fermentar a 22 grados centígrados). Uno de los más importantes secretos de este tipo de vinos consiste en el empleo de racimos perfectos en forma, tamaño y color para que aquellos desarrollen la máxima fructosidad y expresividad del conjunto Tempranillo y raspón.

Servicio recomendado: Vino perfecto para diario. Además, una temperatura fresca recomendada de consumo (11-12°C), lo convierte en un tinto apropiado incluso para ser bebido durante los calurosos días de Verano.

Vendimia: Manual

Edad viñedos: de 15 a 20 años.

Tipo de Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedades de uva: 90% Tempranillo, 5% Garnacha, 5% Viura.

Grado alcohólico: 13%



Color: Color rojo rubí, limpio y brillante.

Nariz: Alta intensidad aromática. Muy presente los aromas de fruta roja (grosella, mora, fresa), y regaliz, muy típicos de nuestra variedad Tempranillo. Aromas a gominolas rojas provenientes de la maceración carbónica.

Boca: Muy Envolvente, fresco, y altamente agradable. Finalmente, llegamos a un prolongado y persistente retrogusto, de nuevo con clara presencia de frutas rojas y regaliz.

Producción: 115.000 botellas.

Presentación: en cajas de cartón de 12 botellas



LUIS ALEGRE

B O D E G A S



Crta. Navaridas, s/n. – 01300 Laguardia – Álava – T +34 945 600 089 - W www.luisalegre.com