

PONTAC GRAN VINO DE GUARDA

La perfección de la selección. Solo se elabora en años que sabemos que expresa fielmente la exclusividad de un buen vino. Nuestra filosofía nos lo exige y nuestros consumidores también.

Durante todo el invierno, la viticultura es minuciosa. Podas específicas, labrados continuos para la oxigenación de la tierra, ausencia total de tratamientos agresivos con el medio y limitadísimos rendimientos que llegan a ser de hasta 1,20 Kg por Planta de Vid. De todos los kilos tratados con este mimo (en torno a 20.000 Kg), aislamos en nuestras "Mesas de Selección" los mejores 9.000 kg. Se elaboran en dos depósitos de roble francés Allier de baja capacidad (5.000 kg) con el fin de tener un perfecto control de temperaturas y desarrollo de la fermentación. Es criado en una Selección de Robles de grano extrafino de varios países europeos (Francia, Hungría, Eslovenia...).

Servicio recomendado: Es un vino para disfrutarlo sólo sorbo a sorbo durante una agradable conversación o ya en la mesa con contundentes carnes rojas, asados y caza mayor. También puede ser un excelente sustituto de los Alcoholes de sobremesa.

Vendimia: Manual

Edad viñedos: 85 años.

Tipo de Suelo: calizo y pedregoso.

Tipo de Barrica: 100% roble francés nuevo.

Tiempo en barrica: 14 meses

Variedades de uva: 95% Tempranillo 5% Graciano

Grado alcohólico: 14%

Color: Intenso cereza con tonalidades rubiáceas. Sin evolución en los bordes. Muy limpio.

Nariz: Complejo. Alto contenido en fruta madura, negra y compotada, en equilibrio perfecto con la madera de donde podemos obtener fondos de pimienta negra, con notas balsámicas y muy mineral, donde resalta la calidad de las maderas y sus taninos finos y elegantes

Boca: Potente y carnoso, Tánico pero muy equilibrado con unos taninos muy elegantes y sutiles. Potente en estructura, lo que le concede un alto poder de envejecimiento. Largo y persistente.

Producción: 8.000 botellas en los años que decidimos su elaboración.

Presentación: Botella de 0,75 Lts. En caja de madera de 6 botellas o en estuche individual de madera. Formato Magnum (1,5 Lts) en estuche individual de madera de lujo.



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