

ALONSO CUESTA TINTO

Tipo: Tinto con madera.

Variedades: Garnacha, cabernet sauvignon y petit verdot.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 20 kg.; ya en la bodega selección a mano de los mejores racimos. Antes de la fermentación, se dejan macerar los hollejos con el mosto en depósitos de acero inoxidable durante 48 horas a 10°C. Controlando que la temperatura no supere los 24°C, se prolonga la maceración durante 21 días aproximadamente, con frecuentes remontados y delastages. Batonage sobre lías finas. Se realiza completamente la fermentación maloláctica, proporcionando así una acidez muy equilibrada.

Crianza:

Los vinos varietales han sido criados por separado durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés Allier 70% y roble americano 30%, de 225 litros. Realizando posteriormente el coupage antes del embotellado.

Cata:

Color cereza, borde granate. Aroma a fruta madura, especiado, roble cremoso, tostado, complejo, expresión frutal. Boca potente, sabroso, taninos maduros, elegante, original, complejo.

Embotellado: se realiza sin filtrar ni estabilizar.

Datos analíticos: grado alcohólico: 14.50°

Formato: Cajas de 6 botellas.

Producción: 20.000 botellas

Sugerencias:

- Temperatura de servicio: 16° - 17°
- Se recomienda abrir una hora antes de servir para que exprese mejor sus cualidades organolépticas.
- Se aconseja utilizar copas tipo borgoña.

