



FINCA LOS HALCONES ED. LIMITADA

Vino tinto crianza 2017 ecológico y vegano.

DESCRIPCIÓN

En Finca Los Halcones ed. Limitada 2017 buscamos expresar la singularidad de nuestros viñedos de más de 80 años, el micro clima y la localización privilegiada de los viñedos hacen de este un vino diferente, armonioso y con personalidad propia.

El vino es el resultado de una selección de 55 barricas de roble francés, donde solamente se elaboran 16.600 botellas. Este vino puede crear sedimentos porque no ha sido clarificado, ni filtrado, para no perder su identidad.

NOTA DE CATA

Color granate intenso.
Aromas a fruta roja madura como moras y toques picantes como pimienta negra.
En boca tiene volumen, es redondo y persistente.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío durante 5 días, para realizar después la fermentación controlada a 22°C durante 18 días. Después de la fermentación lo pasamos a una selección de 55 barricas nuevas de roble francés de 225 litros durante 12 meses. El vino permanece en botella un periodo no inferior a 12 meses. Vino sin clarificar para no perder su esencia.

DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino tinto crianza.
Variedades: Bobal 100%
Añada: 2017
Contenido Alc: 15% alcohol
Certificado Ecológico
D.O.Manchuela
Vegano (elaborado con levaduras seleccionadas, NO modificadas genéticamente; ni clarificado con productos de origen animal)

