

CRIANZA ÁLVAREZ - ALFARO



Este vino está hecho en un 80% con tempranillo, un 10% de garnacha, un 8% de mazuelo, y un 2% de graciano. Las uvas vienen de parcelas que tienen una edad media de 25 años, con suelos pedregosos.

Se cría 12 meses en barricas de roble americano nuevo de diferentes tostados, para luego pasar otros 4 meses en barricas de roble americano y francés, que ya han tenido varios vinos.

FICHA TÉCNICA

GRADO: 14%

INDICE DE COLOR: 12 Puntos

INDICE DE POLIFENOLES TOTALES: 80 Puntos

VENDIMIA: 3ª y 4ª semana de septiembre

UVA: 80 % Tempranillo, 10% Mazuelo, 8% Garnacha y 2% Graciano.

PAGOS: Costalarból, Coscojares,

CRIANZA: 16 meses en barrica de Roble Americano

OBSERVACIONES DE LA CATA

VISTA: Color rojo cereza oscuro, con ligeros tonos violáceos, limpio y brillante.

AROMA: Notas a frutas negras maduras bien integradas con la madera, con agradables tonos especiados y balsámicos.

BOCA: Es potente y carnoso con un excelente equilibrio tánico, y una larga persistencia en el paladar. **MARIDAJE:** Acompaña a todo tipo de carnes, asadas, carnes de caza, embutidos, y tablas de quesos.

LA CRIANZA DE LOS VINOS ÁLVAREZ - ALFARO



MAESTROS ELABORADORES QUE LOGRAN UN SABOR ÚNICO

Si algo define una bodega es su manera de criar los vinos. En Álvarez Alfaro cuidamos la Crianza, proceso por el cual el vino evoluciona hasta alcanzar el punto óptimo de las cualidades que lo identifican y lo definen. Por eso se dice que en la nave de crianza termina de hacerse el vino.

En función de sus características, se cría en diferentes tipos de barrica de roble, de origen francés o americano, nuevas o de varios vinos. Cada cuatro meses el vino se

saca de la barrica, quedando en el fondo de la misma, como sedimento, las precipitaciones naturales del vino, estas se quitan y, una vez limpia la barrica, el vino vuelve a ella. Esto permite una armoniosa y duradera estabilización, y crianza del vino. Es el trasiego del vino en la crianza.

Periódicas catas determinan la evolución del vino en las barricas. La estancia en barrica va de los seis a los dieciocho meses. Según el tipo de vino que pretendemos.



Cata en bodega



El vino finaliza su crianza en botella