

Hacienda Parrilla Alta

Arroyo Alquitón 2015



FORMATO: Botella: 75 cl.

PRODUCCIÓN: 2.000 botellas.

DESCRIPCIÓN: Vino tinto con 22 meses de crianza en roble francés.

VARIEDAD: 100% Tintilla de Rota

ENCLAVE: Viñedo sobre albariza de altura con una orientación hacia el mar, lo que junto con la presencia del arroyo que rodea la misma favorece la maduración lenta y completa de esta variedad.

VITICULTURA: La uva procede de nuestro viñedo propio de bajo rendimiento y gran calidad.

ELABORACIÓN: Despalillado y encubado a mano. Maceración suave durante 7 días. Fermentado con levadura espontánea. Fermentación maloláctica en barrica. Posterior crianza de 12 meses en roble francés. Ligero filtrado y embotellado sin clarificar ni estabilizar.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo picota con reflejos violáceos. Gran densidad, limpio y brillante.

Nariz: Zarzamora, algarroba, balsámicos, menta y violetas.

Boca: Entrada fresca y plena. Buena acidez, postgusto muy largo. Final amargo y fresco. Muy equilibrado.

Retronasal: Fruta roja silvestre, nuez moscada y enebro.