



heredad de judima vendimia seleccionada

Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha y Viura.

Uva: Procedente de viñedos propios seleccionados en el momento óptimo de maduración.

Grado alcohólico: 13% vol.

Método de elaboración: Método tradicional de elaboración de "clarete" por sangrado del mosto lágrima, previa maceración en frío de los hollejos para extraer los mejores aromas y el color deseado. Tras el sangrado se fermenta el mosto limpio a baja temperatura durante 2-3 semanas, manteniendo de ese modo los aromas y la fruta que caracterizan a este vino. El vino reposa en depósito y botella hasta su comercialización.

Cata: Color rosa salmón, muy brillante. En nariz, intenso y complejo, combinando aromas frutales con matices florales. En boca es sabroso y fresco gracias a su exquisito retrogusto frutoso y su acidez equilibrada.

Temperatura de servicio: 8-10 °C.

Presentación: Botella de 750 ML

Grape variety: Tempranillo, Garnacha and Viura

Grapes: From our own selected vines, picked at their ripest.

Alcohol content: 13% vol.

Vinification: Cold maceration to obtain the desired colour and finest aromas from the skins followed by the traditional "clarete" method of running off the clear free-run juice. Cold fermentation of the clear must for 2-3 weeks, thus maintaining the wine's characteristic aromas and fruit. Stored in vat and bottle until its release for sale.

Tasting notes: Bright salmon pink colour. An intense and complex nose, with fruit aromas and floral hints. Tasty and refreshing due to its fruity finish and balanced acidity.

Serving Temperature: 8-10 C

Bottle size: 750 ml.

Traubensorte: Tempranillo, Garnacha y Viura.

Traube: Aus eigenen Rebbestand. Bei optimaler Reife ausgelesen.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Verarbeitung: Herkömmliches Verarbeitung-Verfahren von "Clarete". Nach einer kalten Mazeration der Beerenhülsen setzt der Most ab; wobei die besten Aroma und gewünschte Farbe entzogen werden. Der Most frei von Schleim gärt 2-3 Wochen lang bei niedrigerer Temperatur. Auf dieser Weise behält der Wein die Aroma und Fruchtrichtung, die diesen Wein auszeichnen.

Sesorik: Rosa-Lachsfarbe, sehr leuchtend. Starke und vielfältige Nase mit fruchtigen Aromas und Blumennote. Im Mund wirkt geschmackvoll und frisch. Fruchtiger Abgang und ausgewogene Säuregehalt.

Trinktemperatur: 8-10° C.

Flascheninhalt: 750 ml.