

MARAVIDES 12 MESES 2021



BODEGA

Viñedos Balmoral

TIPO

Vino Tinto. Ecológico

ZONA

IGP Castilla

VARIEDAD DE UVA

22% Cabernet Sauvignon, 25% Tempranillo, 26% Syrah y 27% Merlot

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

CONSUMO

hasta 2030

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Ubicado en un paraje natural a más de 1.050 metros de altitud en Albacete, arropados por las montañas en estado puro y sin polución. Un total de 115 hectáreas de viñedo, con plantaciones de Chardonnay, Pinot Noir, Macabeo, Merlot, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación en tanques de acero inoxidable con una capacidad de 8.000 litros a una temperatura controlada. La fermentación maloláctica espontánea ocurre en tinos de roble francés con una capacidad de 8.000 litros, y en barricas de roble americano de 300 y 225 litros. Crianza de 12 meses y permanece un mínimo de 3 meses en botella antes de salir al mercado.



NOTA DE CATA

Intenso color con manto potente y un bonito rojo rubí brillante y limpio. Aroma intenso y amplio a fruta madura ciruela, fresa y grosella. Aromas a barrica y especiados. En boca explosión de generosos sabores. Notas de vainilla, cacao y delicadas notas tostadas.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Fruto del compromiso por la excelencia de la casa. Su coupage diseñado con la máxima precisión, lo convierte en un vino elegante, redondo y complejo.

Hervé Jestin - Enólogo Viñedos Balmoral



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Los viñedos se encuentran en un entorno natural a más de 1.050 metros de altitud, cerca de la provincia de Valencia, a sólo 92 km. del mar Mediterráneo, los viñedos crecen rodeados por el aire puro de la montaña, respetando la biodiversidad de la zona y con un firme compromiso por la protección de la viña. Gracias a la altitud existe un gran contraste térmico entre el día y la noche, y las temperaturas en verano no sobrepasan los 30°C. Tipo de suelo arcilla calcárea.