

VINHO TINTO NATURAL LA RAMBLA DEL PELIGRÉS

País de Origem	Espanha
Região	Alicante
Produtor	Casa Balaguer
Safra	2021
Castas	Garnacha
Temp. Serviço	14 a 16 graus
Guarda	6 a 8 anos
Harmonização	Carnes de caça Bife de Chorizo Queijos curados
Análises	Álcool: 15,40% Acidez: 4,90g/l Açúcares Totais: <1,0g/l
Barrica	05 meses em tanques de concreto.

Vinificação As uvas para esse vinho provem da Finca Puerto de la Harina, situada aos pés da Serra Salinas. A propriedade está rodeada por 03 sistemas montanhosos que oferecem um micro clima perfeito para plantio desta casta.

Rambla del Peligrés é o nome da melhor parcela de Garnacha. O solo é raso e composto de calcário.

Colheita em caixas de plástico de 15 kg. Cinquenta por cento das uvas são colocadas diretamente em pequenos tanques de concreto sem serem desengaçadas ou esmagadas. Os outros cinquenta por cento são desengaçados, mas não esmagados. A fermentação ocorre com leveduras autóctones nos tanques de concreto, à temperatura ambiente, com as cascas e parte dos engaços, sem adição de sulfitos. Após a conclusão da fermentação, é levemente prensado e permanece nos tanques de concreto por 5 meses antes de ser engarrafado diretamente, sem clarificação, sem filtração e sem adição de sulfitos.

Notas de Prova

De coloração rubi de média intensidade seus aromas são de muitas frutas vermelhas frescas no nariz, como framboesas e amoras com notas florais. Seu paladar é uma explosão de sabores, com uma fruta muito pura. Final de prova tem um toque de giz.

Seus taninos são vivos e verticais. Possui uma acidez muito boa, que permite mostrar a expressão mais suculenta e fresca da Garnacha no sudeste espanhol, sendo um vinho muito agradável e fácil de beber.



Cód. 11105