

FICHA DE CATA: "ALFAMIN CRIANZA 2015"

**Variedad de uva 80% Syrah y 20 % merlot , cabernet y tempranillo en cantidad variable
13%vol 13.5 AC**

Este vino es el resultado de la selección de la mejor uva syrah, cultivada en Villa del Prado,

VINIFICACION

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20 a 25 días aproximadamente a una temperatura de fermentación no superior a 25 grados ,
Fermentación maloláctica en depósito de hormigón , donde permanece son lías durante 3 meses

EMVEJECIMIENTO

Un mínimo de seis meses de permanencia en barricas bordelesas de roble americano,

Atractivo color cereza brillante, con ribetes granates, de capa media alta.

Nariz franca, larga e intensa, con maderas nobles, aromas a frutos rojos (frambuesas ,moras) perfectamente ensambladas. Recordando en sus aromas la ubicación geográfica de sus parajes y viñedos.

Vino persistente , perfectamente integrada la madera , con sus recuerdos frutales siendo en boca amplio, sabroso y con un buen equilibrio entre alcohol y acidez

Servir preferentemente entre 16 ° y 18 °

Meridarlo con carnes rojas, carne de caza, asados y legumbres.

Largo recorrido en botella