

LA CASICA DEL ABUELO

70% Monastrell

20% Syrah

10% Cabernet Sauvignon

La Casica del Abuelo, es el nombre que recibe la casa agrícola de nuestra finca Puerto de la Harina N°8, construída en el año 1932. Decidimos llamar así a este vino, en honor a su historia. Este vino está elaborado con viñedos de Monastrell de más de 80 años.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual seguida de una estricta selección de racimo en bodega, maceración prefermentativa a baja temperatura, maceración con pieles y pepitas durante 17 días. Fermentación maloláctica y 4 meses de crianza en barricas nuevas de roble Francés y Americano.

NOTAS DE CATA: De color cereza picota profundo con ribete violáceo. Frutas rojas y negras en nariz como ciruelas y moras con matices balsámicos y a hierbas aromáticas como el romero, tomillo, etc. De amable entrada en boca, fresco y frutal, posee un tanino maduro y delicado y una acidez muy equilibrada. Un fantástico vino mediterráneo agradable y fácil de beber.

