

FINCA CASA BALAGUER

COLECCIÓN ORIGEN EL VIVERO

Garnacha Peluda, Rojal, Tortosina y Arco

El Vivero de Usaldón, está elaborado con uvas de las variedades Garnacha Peluda, Rojal, Tortosina y Arco, plantadas en la Finca Casa Balaguer de Villena. Estas variedades se mantienen gracias a que se cogió material vegetal de viñedos centenarios de la Finca Usaldón, antes de que fuesen arrancados para plantar Almendros.

VINIFICACIÓN: Vendimia en cajas de plástico de 15 kg. Alrededor de un 30% se mete directamente en tinajas de barro sin ser despalilladas ni estrujadas. El 70% restante es despalillado sin ser estrujado y se mete también en tinajas. Fermenta con levaduras autóctonas sin adición de sulfuroso a temperatura ambiente y en tinajas de barro con sus pieles y parte de raspón. Una vez termina la fermentación, es prensado y permanece en las tinajas donde permanece 4 meses hasta que es embotellado directamente sin clarificar, sin filtrar y sin adición de sulfuroso.

NOTA DE CATA: Color púrpura intenso. En nariz aparecen aromas de frutas rojas y negras, incluso algunas notas florales. Posee matices balsámicos, de esparto y de hojas secas así como notas a barro cocido y arcilla propias de la tinaja. En la boca el vino es frutal, vivo, alegre y con una equilibrada acidez. Es un vino tinto con textura, medio cuerpo y un final de trago medio, lo que lo hace ideal para tomar acompañado de gran variedad de arroces, pastas y tapas. O una selección de quesos. Y sobretodo para disfrutarlo acompañado de un buen libro o una buena película.

