Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

MARFIL VIOLETA

ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: 100% GARNACHA TINTA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Sólo se elabora en años en que la Garnacha tinta permite la madurez adecuada para la elaboración de este dulce tinto tan personal. La crianza es de tipo oxidativa, en forma de "soleras y criaderas" garantizando la regularidad organoléptica con el paso del tiempo. Las diferentes añadas se van fusionando gracias a la crianza dinámica y van adquiriendo con los años personalidad.

Se embotellan anualmente muy pocas botellas para garantizar la calidad, la excepcionalidad y el envejecimiento idóneo del vino. Se realizan directamente de las "soleras", sin ningún tipo de clarificación o tratamiento en frío que pueda alterar las características organolépticas. Por eso en estos vinos podemos encontrar sedimentos que no afectan a su calidad.

CATA:

COLOR: Cereza madura con reflejos que demuestran su larga crianza.
AROMA: En nariz presenta una intensidad media con notas especiadas, fruta negra muy madura, chocolates y balsámicas.
SABOR: En boca es potente, licoroso, con una buena acidez que no lo hace pesado, recordando los aromas encontrados en nariz. Presenta una estructura importante y un post-gusto largo donde volvemos a encontrar notas de crianza oxidativa.
MARIDAJE: Buen maridaje con diferentes tipos de quesos y chocolates.