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

COSTA DEL MARESME

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

ELABORACIÓN:

El racimo proviene de la viña más alta de la D.O. Alella localizada a 450 metros de altura. En esta zona la garnacha tinta madura de tres a cuatro semanas más tarde que la garnacha negra del valle. La producción es exageradamente pequeña, unos 2.000 Kgs/Ha y se selecciona a mano en la propia viña para hacer este vino.

Las maceraciones duran alrededor de tres semanas y la crianza se realiza en barricas de 400 y 500 litros durante un mínimo de 18 meses. Una vez sale de la barrica, reposa durante un mínimo de 6 meses en depósitos inoxidables.

Una vez embotellado se deja reposar durante mínimo 24 meses.

CATA:

COLOR: Cereza intenso.
AROMA: Aroma intenso, afrutado (frutos rojos), hierbas del mediterráneo (romero, tomillo), balsámico, muy fresco y aromático.
SABOR: Boca redonda y carnosa, de estructura alta, tanino maduro y pulido, fresco. Final con matices de regaliz y tostados. Muy largo.
MARIDAJE: Marida perfectamente con cualquier plato elaborado a base de carnes o quesos.
(Se recomienda decantar una hora antes de servir)