

HERÈNCIA ALTÉS

TERRA ALTA D.O. L'ESTEL



INFORMAZIONI GENERALI

L'Estel (l'aquilone) onora i due venti che soffiano sulla Terra Alta, il Cerç e il Garbí, vitali per la viticoltura.

VITIGNO

60% Garnatxa, 35% Cariñena, 5% Syrah.

VIGNETI

Le uve provengono da appezzamenti di famiglie diverse, tutti coltivati con metodo biologico. Vecchie vigne tra i 30 ed i 60 anni con rese molto basse per donare al vino concentrazione e mineralità. ☞

SUOLO

Panal (terreni di sabbia fine e biancastra, un terriccio di origine desertica di circa 60 milioni di anni fa), ed altri terreni argillosi con contenuto di calcare.

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE

Le uve vengono tutte raccolte a mano utilizzando casse da 20kg rispettando i tempi a seconda della varietà e del terroir. Prima di entrare in cantina le uve vengono refrigerate a 4°C per 24 ore. Dopo la diraspatura (lasciando un 25% di grappoli interi), gli acini entrano in diversi tipi di serbatoi (inox, cemento e legno) dove avviene la macerazione e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Post fermentazione, parte di vino (Garnatxa) passa in foudre da 5.000 litri ad affinare per 15 mesi. Il resto completa la malolattica e affina in botti di rovere francese da 500 e 600 per 24 mesi.

GRADO ALCOLICO

14,5%.

VISTA

Il colore è intenso e vivace, si presenta granato e con un'unghia rubino.

OLFATTO

Un naso molto espressivo, note dolci di frutti rossi, spiccano i lamponi e le note minerali.

GUSTO

Al naso spiccano note minerali che si sovrappongono piacevolmente a note di frutti neri e spezie

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo vino da bere in accompagnamento a carni grigliate e barbecue.