

HERÈNCIA ALTÉS
TERRA ALTA D.O. LA XALAMERA



INFORMAZIONI GENERALI

A Xalamera ci sono ancora vestigia della battaglia dell'Ebro che, di tanto in tanto, affiorano dalla terra perpetuando la memoria storica.

VITIGNO

Garnatxa 100%.

VIGNETI

La Xalamera è un vino proveniente da un unico vigneto, prodotto solo con viti di Garnatxa (25-30 anni). Una tenuta di 15 ettari con piccoli appezzamenti separati da margini di pietra a secco situato sul lato est di un altopiano.

SUOLO

Strato superiore finemente argilloso-sabbioso che poggia su uno strato calcareo che spesso in alcuni punti sale in superficie. Gli appezzamenti superiori sono a 442 metri ed arrivano a 402 metri, dove il terreno è un po' più fertile.

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE

La raccolta avviene manualmente in piccole cassette di 18 kg. Una volta in cantina, le uve vengono raffreddate durante la notte e il mattino successivo viene fatta la cernita per rimuovere grani indesiderati. Circa il 20% dell'uva viene svuotato direttamente nella vasca di cemento per fare una macerazione carbonica parziale. La parte restante viene sottoposta a diraspatura e pigiatura. La fermentazione spontanea con lieviti selvatici inizia tra i 2 e i 3 giorni dopo e durante la settimana vengono effettuati "pigeages" manuali. fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene pressato e travasato in foudres di rovere austriaco da 5000l per 17 mesi.

GRADO ALCOLICO

15%.

VISTA

Il colore è intenso e vivace, si presenta di un colore violaceo intenso.

OLFATTO

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

GUSTO

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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