



Colección de Toneles Centenarios

Colección de Toneles Centenarios

ALICANTE D.O.P. LUIS XIV ÁNFORAS



UVAGGIO

60% Monastrell, 30% Arcos, 10% Bonicaire.

VITICOLTURA

Basata sul minimo intervento, le piante sono coltivate ad alberello su suoli sabbiosi con una porzione di calcare. Le viti hanno più di 40 anni.

VINIFICAZIONE

Fermentazione dell'uva in anfore con lieviti indigeni, affinamento di 4 mesi in anfora da 500 e 225 litri.

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino si presenta di un colore rubino con riflessi granati, al naso stupisce per la delicata intensità e per le note di arancia sanguinella, potpourri e pepe bianco. Al sorso si percepisce un tannino intenso e rotondo sorretto da una piacevole mineralità e struttura. Un vino perfetto a tutto pasto, da abbinare con salumi e formaggi durante l'aperitivo, assieme a stufati di carni bianche oppure come sottofondo ad una chiacchierata in ottima compagnia.

www.agbselezione.com