



Colección de Toneles Centenarios

COLECCIÓN DE TONELES CENTENARIOS

ALICANTE D.O.P. LO DE PEPITÍN



UVAGGIO

80% Monastrell, 14% Girò, 3% Arcos, 3% Bobal.

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 presenta un colore rosso intenso e profondo con riflessi violacei. Al naso si apre con note avvolgenti di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, seguite da sentori speziati di pepe nero, erbe aromatiche e una leggera sfumatura di tabacco. Al palato, è ricco e strutturato, con tannini morbidi ma presenti, supportati da una buona acidità che dona freschezza. I sapori di frutti scuri come mora e prugna sono accompagnati da una leggera sapidità e una complessità di spezie dolci. Il finale è lungo e persistente, con un equilibrio tra frutto maturo, minerale e speziato, lasciando una sensazione di profondità e calore.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per accompagnare piatti ricchi come arrosti di carne, formaggi stagionati o piatti tipici della cucina mediterranea spagnola.