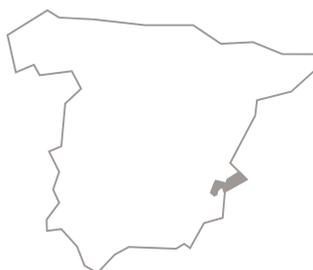


GRAN ALLEGRANZA

MONASTRELL 2017

D.O. ALICANTE

Elegante y sofisticada propuesta con un toque femenino. Una vibrante reinterpretación de una variedad clásica española.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

40 años

Rendimiento

15 hl/ha.

Altitud

400 - 700 mts.

Clima

Semicontinental, influenciado en parte por la humedad del Mediterráneo y por el árido y seco interior.

Viñedos

Alicante

ENOLOGÍA

Coupage

100% Monastrell

Cosecha

Cosecha manual tardía, realizada a primeros de Noviembre.

Vinificación

Maceración en frío

5°C/48h

Fermentación

24-26°C/12-15 días.

Crianza

6 meses en barrica francesa de 225Lts



**Color intenso Rojo Rubí
Ribetes azul-violeta**



**Moras maduras
Cerezas negras maduras
Hierbas aromáticas & chocolate negro**



**Intenso y goloso
Frutas maduras y chocolate negro
Dulzor Natural
Taninos suaves y aterciopelados**

Color intenso rojo rubí con tonos azul-violeta. El aroma recuerda moras maduras, cerezas negras maduras y notas suaves de hierbas aromáticas y chocolate negro. En el paladar el vino es intenso y jugoso con buena concentración de fruta madura y chocolate negro. Dulzor natural y taninos de terciopelo que dejarán un largo y suave final en boca.



90 PTS Guía Peñín

Alc.: 14,5% | Acidez Tot.: 5,59 gr./l. | pH: 3,63 | Azucar Res.: 16,2 gr./l. | Acidez Vol.: 0,56 gr./l.