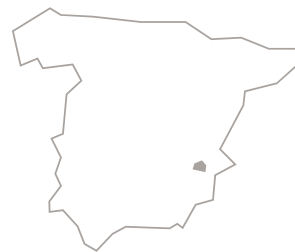


PASAS

GRAN PASAS
2018
DO Yecla

Cosechado en octubre, justo cuando las uvas expresan la máxima concentración de sabor y aromas. En estos racimos de recolección tardía, la uva tiene una concentración de dulzor natural, con notas de mora madura. Envejecido en roble francés durante 6 meses, lo que le añade el GRAN a este Pasas.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

+30 años

Rendimiento

30 hl/ha.

Altitud

400 - 600 m.

Clima

Continental con veranos largos y calurosos

Viñedos

Yecla

ENOLOGÍA

Coupage

100% Monastrell

Vendimia

Finales de Octubre

Elaboración

Maceración en frío
5°C/48h.

Fermentación

24-26°/12-15 días

Crianza

6 meses en bodega de roble de 225L



Rojo rubí oscuro
Ribete azul violáceo



Moras y cerezas maduras
Notas suaves de hierbas silvestres
Chocolate negro



Rico y sabroso
Frutas maduras
Chocolate negro
Dulzor natural y taninos
suaves

Color rojo rubí oscuro con ribete azul violáceo. Con aromas a moras y cerezas maduras. Notas suaves de hierbas silvestres equilibradas con chocolate negro. En boca es un vino rico y sabroso, con una buena concentración de frutas maduras, chocolate negro y un dulzor natural y taninos suaves que cubren el paladar.

Alcohol: 14 %
Acidez Total: 5.58 gr./l.
pH: 3.39
Azucar Res.: 12.1 gr./l.
Acidez Vol.: 0.3 gr./l.

90 Pts 2018 Guía Peñín