

LOS ARRÁEZ ARCOS

“ PAISAJE MEDITERRÁNEO ”



VARIETADES

100% Arcos De Miguel.

VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos ubicados a 735 metros sobre el nivel del mar, en la parcela más alta de la localidad. En medio del monte y rodeada de pinos y fauna autóctona, en la localidad de la Font de la Figuera en el paraje de Terres Dels Alforins.

CRIANZA

Elaboración en fudre de madera de roble francés de 9000L. y posterior crianza en el mismo durante 6 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color burdeos de capa baja. Aromas a frutas del bosque, sobre todo frutas negras, con agradables notas balsámicas como el eucalipto, laurel y especiadas como pimienta blanca. Con un ligero y agradable fondo tostado que se diluye con el resto de matices. En boca es fresco y ligero pero con un centro de boca goloso y final largo, complejo y persistente. Un vino elegante, diferente y único que nos transporta a los orígenes de nuestra tierra. Servir entre 12º y 15ºC.

MARIDAJE

Los Arráez Arcos, marida perfectamente con la comida mediterránea, arroces, carnes blancas, pescados. Vino elegante una gran polivalencia a la hora de maridar revelando las características naturales de una variedad olvidada que poco a poco estamos volviendo a poner en valor.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,41
Acidez Total : 5g/L
Azúcar Residual : <4
Alc: 13,5% Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. Por Caja : 6
Bot. Por Pallet : 540

“ Esta parcela es de nuestras cepas de un cuarto de siglo, situada en medio de la montaña, es la parcela más alta de la Font de la Figuera.

Tierras donde habitan ciervos salvajes que cuidan de nuestras cepas y aparecen a saludarnos durante la vendimia, regalándonos momentos mágicos.” Toni Arráez