ARRÁEZ 19 50

LOS ARRÁEZ PARCELA 0

" ELEGANCIA Y TEMPERAMENTO "

91 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

2019 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

D.O.P. VALENCIA

VARIEDADES

40% Garnacha Tintorera, 30% Monastrell, 15% Cabernet, 10% Arcos y 5% Forcayat.

VIÑEDOS Y SUELOS

Selección de las parcelas más especiales por su naturaleza, suelo o situación, que tenemos en bodega. Predominando los suelos pobres, calizos y pedregosos ubicados en su mayoría en las montañas de Terres dels Alforins.

CRIANZA

18 meses en barrica de roble francés, americano y húngaro.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo picota con intensidad alta. Esta combinación de variedades autóctonas nos da un vino complejo en nariz, donde en primer lugar aparece la fruta roja compotada para dar paso a notas balsámicas que recuerdan a sotobosque mediterráneo y trufa, combinadas con un fondo tostado y claras notas minerales. En boca dos conceptos: potencia y sutileza. La entrada es poderosa y amplia, con multitud de matices, dando paso a una larga y elegante persistencia.
Servir entre 12º y 15ºC.

MARIDAJE

Los Arráez Parcela 0 es un vino que marida perfectamente con nuestros platos típicos, arroces y carnes.
Ideal para disfrutar en buena compañía de momentos intensos, placenteros y relajados.
Así es nuestra manera de entender la vida.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,7
Acidez Total : 5g/L
Azúcar Residual : <4
Alc: 14,5% Vol.

PALETIZACIÓN

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

Los Arráez Parcela 0 un vino con mucha personalidad que combina la fragilidad, la sutileza y el buen gusto versus el cuerpo, la garra y el temperamento.

" Estamos ante un vino original y único, expresión de nuestros mejores terruños. Un vino con carácter y personalidad que nos transporta a las orígenes de nustra historia vinícola. " Toni Arráez

AĀ

VINOS PARA BEBERSE LA VIDA