

TALLARUQUES

les freses de Jesús pobre



EL PROYECTO

La búsqueda de altos rendimientos nos llevó a hace un siglo a los valencianos a desestimar las variedades endémicas, cediendo el paso a variedades foráneas. En la filosofía de nuestra bodega, prima el reencuentro con las variedades locales para devolverles la dignidad.

VARIETALES Y ELABORACIÓN

Tinto genuinamente valenciano: coupage de giró, monastrell, bobal, forcallà y montalvana. Macerados una semana con un 20% de raspón.

Puede tener posos pues su filtrado es ligero y su nivel de sulfitos bajo.

CRIANZA

Fermentación alcohólica, crianza y fermentación maloláctica, en depósitos de acero inoxidable, manteniendo en todo momento la ausencia de oxígeno durante su maduración.

Producción: 1200 botellas de 0.75l

NOTA DE CATA

Ligero en grado alcohólico y color, nariz intensa de pimienta y con recuerdos a moras y frutos negros frescos en boca. Una retro nasal amable, equilibrada, larga y profunda de fresa.

Alc/vol 13%

Acidez total 4.8 g/l

Azúcar residual <0.17 g/l

Sulfuroso libre 20 mg/l

Temperatura de servicio 16°C