

Valdecuevas Alium

Deze wijn is gemaakt voor 100% uit Tempranillo druiven. De wijngaarden zijn 55 jaar oud en 2 ha groot. Om de wijngaarden heen staan een groot aantal wijngaarden met Verdejo druiven, die de Tempranillo druiven beschermen. De druiven worden handmatig geplukt. Daarna vindt gedurende vijf dagen koude maceratie plaats in kleine RVS Tanks. Na de eerste gisting vindt gedurende 6 weken op 500 l Frans gebruikt eikenhouten vaten de malolactische gisting plaats.

Na de malolactische gisting rijpt de wijn nog een 12 maanden op 500 l Frans nieuw eikenhouten vaten.

De wijn heeft een donkerrode/paarse kleur. In de neus zoete kruidige aroma's, een beetje eucalyptus en zwart fruit. De smaak is geconcentreerd en de afdrank complex.

De ideale drinktemperatuur is 16-18 °C.
Ideaal te combineren met gegrild en geroosterd vlees, stoofpotten, belegde kaas, en Spaanse hammen en worst.

Alcoholpercentage 14,5%
Zuurgraad 5,3 gr/l
Ph waarde 3,6
Restsuikergehalte ≤ 2,5 gr/l

