

ILURCE CRIANZA



Es un tinto crianza elaborado con las variedades 80% garnacha y 20 % graciano procedentes de nuestros viñedos. Los porcentajes de cada uva puede variar según la añada.

Elaboración

Las uvas fueron seleccionadas de nuestros propios viñedos y recolectadas en su maduración óptima, tras una esmerada vendimia manual. Una vez en bodega se elabora mediante el sistema de despalillado, remontados en el depósito y una maceración apropiada a cada variedad para extraer

lo mejor del fruto. La temperatura de fermentación se conduce a 25°C. El tiempo de maceración justo permite extraer un gran potencial de aromas y color que incrementa su complejidad con la fermentación maloláctica, y posteriormente se redondea con su paso por barrica. La crianza de este vino fue de doce meses en barricas de roble americano y francés. Posteriormente, se embotelló sin ningún tipo de filtración ni clarificación para conservar su integridad natural.

Cata

Se trata de un vino billante, de intensidad media y color rojo-teja. La intensidad en nariz es alta, recordando a fruta seca (orejones, ciruela seca) junto con notas maderizadas. En boca es agradable, equilibrado, dejando apreciar claramente la fruta madura y los tostados.

Maridaje

Carnes asadas o guisadas, embutido ibérico, queso curado, embuchados.

Premios

- 2002: medalla de plata del Concurso Internacional de vinos de la CEVI