



negre coupage

TALLARUQUES

les freses de Jesús pobre

VITICULTURA

Tinto genuinamente valenciano: coupage de giró, monastrell, bobal, forcallà y montalvana, de los que las carta pueblas, ya hacían mención en la expulsión de los moriscos del XVII.

En la filosofía de nuestra bodega, prima el reencuentro con las variedades locales para devolverles la dignidad.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Macerados una semana con un 20% de raspón. Fermentación alcohólica, crianza y fermentación maloláctica, en depósitos de acero inoxidable, manteniendo en todo momento la ausencia de oxígeno durante su maduración.

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

NOTAS 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 en compota.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 13.5%
- Acidez total: 5.9 g/l
- Sulfuroso total: 69 mg/L
- Azúcar 0.1 g/L
- Temperatura de servicio: 14°C

DOP Alicante, Jesús Pobre
Dénia, La Marina Alta, España