ACQUISTATO IL .....

"El Sender" Terra Alta D.O. 2017 2017

Tra frutta e richiami balsamici

Colore rosso rubino intenso, con note di mora e sentori balsamici. In bocca spezie e liquirizia, oltre a un tannino importante ma ben maturo. El Sender, Terra Alta DO, proposto qui da Lafou Celler è proprio così. Un vino importante e di grande struttura, figlio di una lavorazione di uve Grenache, in decisa maggioranza, con un 30% di Syrah e un 10% di Morenillo, varietà autoctona spagnola che solo di recente è stata riscoperta e rivalutata. Fermentazione a temperatura controllata, il vino subisce almeno 3 rimontaggi a giorno, per una macerazione che si protrae almeno da 6 a 10 giorni. Per la fase di maturazione, invece, si attendono almeno 6 mesi, durante i quali il vino riposa in botti grandi di rovere francese ed europeo. Tutta questa ricchezza richiede un abbinamento importante. Ottimo, per esempio, con la selvaggina o con gli arrosti più saporiti.

La cantina Lafou si trova a Batea, nella DO, l'equivalente delle nostre DOC, Terra Alta. Siamo nella regione della Catalogna, Nord-Est della Spagna, una delle zone vitivinicole più autentiche con una grande storia e un immenso potenziale. Caratteristiche di questa zona, sono le coltivazioni a terrazza, disposte su terreni fertili, profondi e non troppo permeabili, dove le viti per scelta vengono potate molto corte per ottenere che i grappoli crescano vicino al suolo, sfruttando al massimo l'umidità del terreno. 19 ettari complessivi, le varietà coltivate sono Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan e piccole quantità di Morenillo, una varietà autoctona riscoperta di recente.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	60% Grenache - 30% Syrah - 10% Morenillo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da bere dopo 3 anni e con potenziale di invecchiamento fino a 10-15 anni.
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta, l'uva viene raffreddata a 5 C per essere poi diraspata e trasportata in vasche di acciaio da 100/150 hl. La fermentazione è svolta a 24-26 C con 3 rimontaggi a giorno, seguono 6 - 10 giorni di macerazione. Affinamento 6 mesi in botti grandi francesi (80%) e da Europa centrale (20%) da 1 a 4 passaggio.
Sensazioni	Note di mora con sentori balsamici e sentori di fiori secchi. Frutta matura, spezie e liquirizia. Tannino importante ma ben integrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821