

ALEGRA

— TEMPRANILLO —



Características

Variedad: Tinta Fina

Región: D.O. Ribera del Duero

Viticultura: 150 has de viña, divididas en 115 parcelas, plantadas con diferentes clones de Tempranillo y cultivadas separadamente respetando el medio ambiente (programa ATRIA).

Elaboración: La vendimia se realiza aprovechando las bajas temperaturas de las mañanas y así las uvas están listas para macerar durante varias horas. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable; una vez finalizada, el vino se trasiega y después de varias semanas, se produce la fermentación maloláctica. Por último, el vino se estabiliza con suavidad por frío natural, y finalmente, se filtra antes del embotellado.

Notas de cata

Rojo púrpura, brillante, con buena capa. En nariz, tiene una intensidad media, con notas muy claras de frutas rojas y negras. Una boca bien cuidada, con un frescor bien equilibrado y un final largo que deja un posgusto que recuerda nuevamente a las bayas.

Maridaje

Perfecto para tapas, guisos de legumbre y carnes, especialmente, barbacoas. También va muy bien con charcutería y quesos.

ALEGRA

ROBLE



Características

Variedad: Tinta Fina

Región: D.O. Ribera del Duero

Viticultura: 150 has de viña, divididas en 115 parcelas, plantadas con diferentes clones de Tempranillo y cultivadas separadamente respetando el medio ambiente (programa ATRIA).

Elaboración: La vendimia se realiza aprovechando las bajas temperaturas de las mañanas y así las uvas están listas para macerar durante varias horas. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable; una vez finalizada, el vino se trasiega y después de varias semanas, se produce la fermentación maloláctica.

Envejecimiento: El vino se cría 6 meses en barricas de roble francés y húngaro, antes de estabilizarse por frío y filtrarse.

Notas de cata

Rojo cardenal con buena capa. Una buena intensidad en nariz, limpio y franco: notas de frutas negras, tonos balsámicos y un leve especiado (canela, clavo). En boca, es carnoso sin resultar pesado y deja un posgusto medio de notas ligeramente especiadas.

Maridaje

Perfecto para guisos, carnes de cualquier tipo, arroces y pastas así como legumbre.

ALEGRA

— CRIANZA —



Características

Variedad: : Tinta Fina

Región: D.O.: Ribera del Duero

Viticultura: 150 has de viña, divididas en 115 parcelas, plantadas con diferentes clones de Tempranillo y cultivadas separadamente respetando el medio ambiente (programa ATRIA).

Elaboració: La vendimia se realiza aprovechando las bajas temperaturas de las mañanas y así las uvas están listas para macerar durante varias horas. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable; una vez finalizada, el vino se trasiega y después de varias semanas, se produce la fermentación maloláctica.

Envejecimiento: El vino se cría 12 meses en barricas de roble francés y húngaro, antes de estabilizarse por frío y filtrarse.

Notas de cata

Rojo burdeos con capa media. Intenso en nariz y destacan los aromas especiados, balsámicos y algunas bayas. En boca es franco. Muy bien integrado con un final medio que deja una sensación muy agradable.

Maridaje

Perfecto para guisos y todo tipo de carnes, así como para quesos.