

Celler del Roure Les Alcusses (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Celler del Roure
Nombre	Les Alcusses
Año	2014
Uvas	Petit Verdot (30 %) Monastrell (30 %) Cabernet Sauvignon (25 %) Garnacha Tintorera (15 %)
Ubicación	España > Valencia > Valencia
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

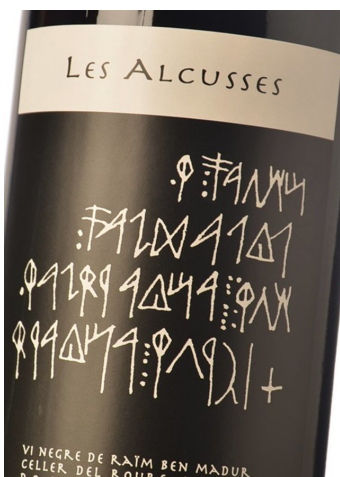
Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vendimia Manual en cajas de 15 Kg con mesa de selección tras el despalillado. Vinificación Despalillado total. Maceración y fermentación tradicional en depósitos de acero inoxidable. Levadura indígena. Fermentación maloláctica en depósito con trabajo de lías. Envejecimiento 8 meses de promedio en barricas de roble francés de tres o cuatro años. Embotellado Embotellado en mayo de 2017.
-------------	--

VIÑEDO

Viticultura	Descripción Plantación en lira. A unos 600 metros sobre el nivel del mar. Superficie 40 hectáreas.
-------------	---



Celler del Roure Les Alcusses (2014)

Tierra Suelo

Suelos franco arcillosos calizos para la Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Syrah y Merlot. Suelos franco arenosos para la Monastrell y Garnacha tintorera.

Clima

Mediterráneo.

Rendimiento

25 hectolitros por hectárea.

COMENTARIO

Comentario Les Alcusses es el primer vino elaborado en Celler del Roure. La bodega le tiene especial cariño a este vino porque consiguió romper con los tópicos y aportar dignidad a los vinos valencianos. Basado en la Monastrell y algunas uvas foráneas, explica su historia y territorio asimilando algunas aportaciones de la viticultura de finales de siglo XX como fueron las barricas de roble o las variedades viníferas foráneas que para aquel entonces se llamaban "mejorantes". El reto en estos últimos años es aportar más frescura y elegancia a un vino que sigue siendo rico, maduro, frutoso, complejo y contundente.

CATAS (2)

Fecha 21 de febrero de 2018

Catador Curso De Cata

Puntuación 87.0

Visual Color roja picota, capa alta, limpio y en fase de perder el brillo

Olfato Complejo, con importante carga frutal, ciruela muy madura. Al agitar aparecen aromas especiados, pimienta y clavo

Boca Entrada muy potente. En el paso por boca se muestran los taninos muy presentes que lo hacen algo áspero y falto de acidez. Vuelven a aparecen notas de fruta negra y especiadas, principalmente pimienta. Buena persistencia final.

Fecha 29 de noviembre de 2017

Catador Yo

Notas Nariz

Frutal de ciruelas y cerezas y algo de violetas.

Boca

Rica, madura, frutosa, compleja y contundente.

BOTELLAS ALMACENADAS (1)

FECHA DE ENTRADA	TIPO DE ENTRADA	PRECIO DE ENTRADA	PROVEEDOR	UBICACIÓN
29/11/17	Precio de mercado	8,90 €	Página 2	Cata 2017

Celler del Roure Les Alcusses (2014)

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
21/2/18	Consumido		

