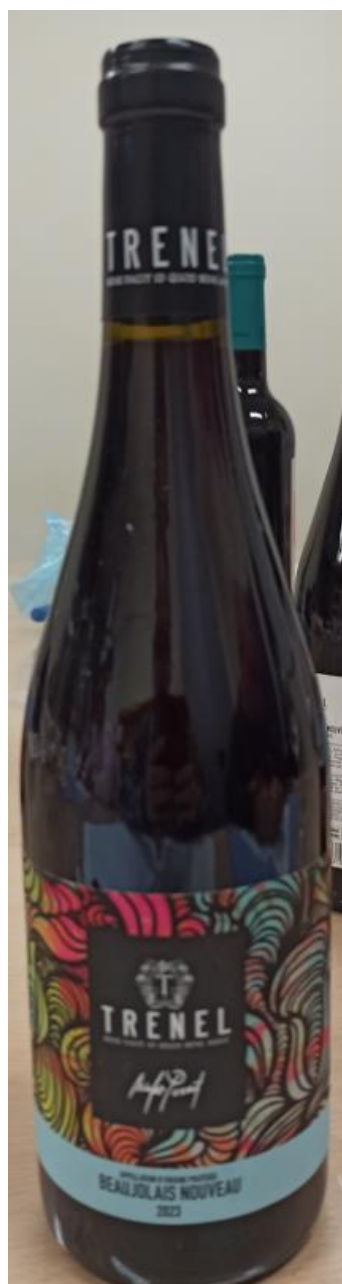


TRENEL NOUVEAU GAMAY BEAUJOLAIS 2023



Añada	2023
Bodega	Trenel
Den.origen	A.O.C. Beaujolais
Uvas	Gamay
Fecha de cata	29/11/2023
Tipo de vino	Beaujolais
Precio	9,50
Puntuación	87,2

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Uvas procedentes de Villefranche y Bois d'Oingt, zona comúnmente conocida como de "Piedras doradas" (Pierres Dorées), en referencia a las rocas calcáreas de color amarillo intenso que conforman los suelos de la región. Este es ese "efecto terroir" que confiere a este Beaujolais Nouveau toda su riqueza y suavidad. Viñas de 45 años de media. **Suelo** Granito rosa con secciones arcillosas y calcáreas. **Clima** Continental con influencia mediterránea.

Vinificación Maceración carbónica de los racimos enteros en depósitos de acero inoxidable durante 5 o 6 días. Fermentación a temperatura controlada para conservar los aromas frutales.

Embotellado Sin filtrar antes de embotellar. Se saca a la venta siempre a partir del tercer jueves de noviembre.

Análisis enológico

Alcohol: 12,5 %

Fases de la cata:

Visual

De color rojo cereza, ribete violáceo y capa baja, glicérico

Olfativa

Vino de intensidad aromática muy alta, donde destaca la fruta por encima de todo, aromas a palote de fresa, framuesa, cereza y frutos rojos

Boca

Entrada muy amable, aunque presente tanicidad, paso por boca acuoso, acidez justa para darle frescura y amargor final para hacer un vino largo, bastante persistente y retrogusto intenso a frutos rojos

Notas

Es lo que se espera de un Beaujolais