

Alma Kanalla XII 2020



Añada	2020
Bodega	Territorio Kanalla
Den.origen	Jumilla
Uvas	Monastrell
Fecha de cata	06/03/2024
Tipo de vino	Tinto crianza
Precio	9,50

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

En las **Bodegas Alma Kanalla** hay un estricto control desde la **viña**, hasta el momento del **embotellado**, el equipo técnico decide el momento ideal para la **vendimia** en función del **clima** del año en curso. Normalmente la vendimia se hace la primera semana de **octubre**.

La **vendimia** se hace de forma **manual**, la variedad de uva que se recoge es **100% Monastrell**, escogiendo las uvas más **kanallesca** de los **viñedos**. Altamente **cuidadosos** y **exigentes** en el proceso de **vinificación** y **crianza** durante **12 meses** en barricas nuevas de **roble francés** y **americano**. El resultado es un vino **único** y **hedonista**, un guiño al placer.

Información obtenida de Jamón suprem gourmet foods

Análisis enológico

Alcohol: 14,5%

Fases de la cata:

Visual

Color rojo picota madura, ribete cardenalicio, capa media alta. Limpio y brillante, glicérico

Olfativa

Nariz intensa y compleja, algo cerrado al servir, fruta roja y negra (mora y ciruela), aromas a tabaco y sotobosque, regaliz, carbón dulce, palulu, tinta china, cedro, te negro, balsámico

Boca

En boca entra salino, es bastante tánico, presenta fruta roja en boca, con cuerpo y una acidez interesante, tiene un paso sedoso y amargor final, lo que hace que sea un vino largo. Es bastante persistente.