

Al-muvedre 2022



Añada	2022
Bodega	Compañía de vinos Telmo Rodriguez
Den.origen	Alicante
Uvas	Monastrell (Muvedre)
Fecha de cata	06/03/2024
Tipo de vino	Tinto
Precio	6,90
Puntuación	

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedos plantados en Monovar/Villena (Alicante) en los parajes de Collado de salinas, Madera, Falcones, Solaneta y Tumanes. Poda en vaso en agricultura tradicional y vendimia manual.

Elaboración y envejecimiento: Con levaduras indígenas en depósitos de INOX y cemento. Maduración 6/8 meses.

Suelos: Los suelos de la zona donde trabajamos históricamente, son predominantemente calcáreos y con estructura arenosa o franco arenosa a veces con cantos rodados en superficie. Muy pobres en materia orgánica y con rendimientos y producciones muy limitadas.

Análisis enológico

Alcohol: 13,5%

Fases de la cata:

Visual

De color rojo picota madura, ribete cardenalicio y capa media, el vino est alímpio y brillante y es glicérico

Olfativa

Tiene una intensidad alta, tiene aromas a frutas rojas como cerezas fresas, endrinas y negras como la ciruela negra, también a regaliz. Secundarios a yogurt de fresa. Aparece algún aroma a pimienta

Boca

Entrada ligeramente golosa y taninos amables, tiene un ligero paso por boca, acidez media alta y algo de amargor final, parece elaborado con algo de raspón que hace que el vino sea largo. También algún toque a pedernal. Estructura y persistencia media.