



LA LLAMA 2018

D.O.P. VALENCIA (RED WINE)

Directo, equilibrado y muy fresco

Direct, balanced and very fresh

Viñedo - Vinyerard

Viñedos viejos con conducción en vaso situados en la Finca la Llama Rasa entre 500 y 550 mts. de altitud. Bonicaire: Suelo pobre de textura franco arenoso con cantos en superficie. Monastrell: Suelo limoso-arenoso sobre costra muy caliza a 2 metros de profundidad. Máximo respeto ecológico. En proceso de certificación ecológica.

Old local vines with tradicional Gobelet conduction in Llama Rasa estate between 500 and 550 meters altitude above sea level. Bonicaire: Poor sandy loam soil with surface edges. Monastrell: Limy-sandy soil on a very limestone crust to 2 meters depth. Ecological systems applied. In process of ecological certification.

Condiciones añada 2018 - Harvest conditions 2018

Invierno frío y humedo. Primavera calurosa y con lluvias al final de un verano fresco. Las uvas llegaron con muy buena maduración y equilibrio hasta la vendimia

Cold and humid winter. Hot spring and fresh summer with rainy end. The grapes at the moment of harvest were mature and healthy.

Variedades de uva - Grapes

60% Bonicaire - 40% Monastrell

Graduación - Alcohol content

14,5%vol.

Elaboración - Vinificación

Vendimia seleccionada con cajas de 18kg. Fermentación alcohólica (24°-26°) de las uvas enteras en deposito de acero inoxidable durante 12 días. Después del prensado el vino termina de fermentar barricas grandes, anforas y deposito de hormigón.

Harvest recollected in cases. Alcoholic fermentation (24° - 26°C) in stainless steel tanks the whole grapes with stalk for 12 days. After pressing, the wine finishes fermenting in big oak barrels, amphora barrels and concrete tanks.

Crianza - Aging

En depósito de acero inoxidable con lías finas.

On it's fine less in big oak barrels, amphora barrels and concrete tanks.

EMmbotellado - Bottling

Agosto de 2019. El vino fué sujeto a una ligera filtración. Sin tratamientos de estabilización.

August 2019. Has been subject to light filtration. No stabilization treatments.

Tomalo con... - Best with...

Pollo, pescado, ostras, almejas, mejillones, pastas, quiche, ensalada de pasta, comida tailandesa, quesos semi, etc.... o simplemente como aperitivo y disfrutar de este vino.

Chicken, fish, shellfish, oysters, clams, mussels, antipasto, quiche, pasta salad, Thai foods, cow and sheep cheese, etc... or simply as aperitif and enjoy this wine.