



PANXUT 2018

D.O.P. VALENCIA (RED WINE)

Carácter franco, directo y muy personal

Franck and very personal character, direct

Viñedo - Vinyerard

Viñedos viejos situados a 550 mts. de altitud. Suelo pobre de textura franco-arenosa. Sistema de conducción tradicional en vaso. Máximo respeto ecológico. En proceso de certificación ecológica.

Old local vines selction of single vineyard at 550 meters altitude above sea level with traditional brush conduction in poor sandy loam soil with surface edges. 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 healty.

Variedades de uva - Grapes

100% Bonicaire

Graduación - Alcohol content

14%vol.

Elaboración - Vinificación

Vendimia seleccionada con cajas de 18kg. Maceración en frío a 8°C durante 36 horas. Fermentación alcohólica y maceración (25°) con raspón en barrica de 500L. durante 35 días, con ligeros bazuqueos diarios. Fermentación maloláctica en barricas.

Harvest recollected in cases of 18kg. Cold stored for 36 hours. Alcoholic fermentation (25°C) with stem in barrels of 500L for 35 days with soft pigeage. Malolactic fermentation in barrels.

Crianza - Aging

6 meses en barricas de roble francés de 500L. con ligeros battonage.

6 months in French oak barrels of 500L whit soft battonage.

Embotellado - Bottling

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

July 2019. Has been subject to light filtration. No stabilization treataments.

Tomalo con... - Best with...

Arroces, pastas, quesos, setas, carnes blancas, asados variados, verduras, pescados y mariscos en salsa, ahumados o simplemente como aperitivo y disfrutar de este vino.

Rice, pasta, cheese, mushrooms, white and red meats, varius roasts, vegetables, casseroles, seafood sauce, etc... or simply as aperitif and enjoy this wine.