



# ESSENCIALS 9 MESOS 2017

D.O.P. VALENCIA (RED WINE)

**Persistente, maduro y muy equilibrado**

*Persistent, mature and very balanced*

## **Viñedo - Vinyerard**

Selección de viñedos viejos situados entre 350 y 650 mts. de altitud. Suelos de costra caliza con textura franco arenosa. Sistema tradicional en vaso. Máximo respeto ecológico. En proceso de certificación ecológica.

*Old vines selection located between 350 and 650 meters altitude above sea level. Limestone soil crust with sandy loam texture. Traditional Gobelet conduction. Ecological systems applied. In process of ecological certification.*

## **Condiciones añada 2017 - Harvest conditions 2017**

Invierno frío y lluvioso. Primavera fresca y seca, con un verano seco y caluroso. Las uvas llegaron con muy buena maduración y salud fitosanitaria hasta la vendimia.

*Cold and rainy winter. Fresh and dry springtime. Dry and hot summer. Good quality and optimum sanitary conditions.*

## **Variedades de uva - Grapes**

70% Monastrell - 10% Garnacha

10% Shira - 10% Cabernet Sauvignon

## **Graduación - Alcohol content**

15%vol.

## **Elaboración - Vinificación**

Vendimia manual con cajas de 18kg. con vinificación de cada variedad por separado. Maceración en frío a 8°C durante 36 horas. Fermentación alcohólica (26°) durante 16/20 días en depósitos de acero inoxidable de 50HL. Fermentación maloláctica en barricas.

*Harvest recollected in cases of 18kg with each variety plotted separately. Cold stored (8°C) for 36 hours. Alcoholic fermentation (26°C) for 16/20 days in stainless steel tanks 20HL. Malolactic fermentation in barrels.*

## **Crianza - Aging**

9 meses en barrica de roble francés de 225L. y 500L (6 meses con lías).

*9 months in French oak barrels of 225L. and 500L (6 months with lees).*

## **Embotellado - Bottling**

Abril de 2019. Ligera clarificación y filtración. Sin tratamientos de estabilización.

*April 2019. Has been subject to light clarification and filtration. No stabilization treatments.*

## **Tomalo con... - Best with...**

Arroces, pastas, embutidos, quesos curados y azules, setas, caza y aves, carnes blancas y rojas, asados variados, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados o simplemente como aperitivo y disfrutar de este vino.

*Rice, pasta, sausages, cured and blue cheese, mushrooms, game and poultry, white and red meats, various roasts, casseroles, seafood sauce, smoke game or simply as aperitif.*