

SERPIS DE FERRO 2015

Vino tinto con crianza.



ORIGEN

Beniarrés, Alcocer de Planes, Cocentaina, y Muro: Suelos con distintas margas y arcillas, junto con piedra caliza fragmentada. Microviñas cercanas al trazado del tren.



VARIEDADES

40% Monastrell
40% Garnatxa Tintorera.
20% Giró (Garnatxa del país)



ELABORACIÓN

Vendimia de parcela parcial manual y en fases, vinificación y crianza de fases y variedades por separado.

- Monastrell: 12 meses en barricas roble francés de 500 l.
- Garnatxa Tintorera y Giró: 12 meses en barricas de roble francés de 500 l.
- El ultimo paso fue la crianza en cuba de 4.000 L. de roble frances, durante 12 meses.



ANÁLISIS SENSORIAL

Vista: Limpio, de color rojo picota.
Nariz: Notas balsámicas, especiadas, mineral y ferroso.
Boca: Entrada suave, de paso amable y final profundo. Clásico.



PARÁMETROS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 15 %.
Acidez total: 4.59 g/l
Azúcares reductores: 0'89 g/l



OBSERVACIONES

Serio y Elegante. Para beberse la Historia del Tren Alcoy-Gandia construido por los Ingleses.

PRODUCCIÓN: 6.000 bot.