

Est. 1989

ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Vino de Pueblo

ALTÚN

Parcelas en Baños de Ebro, Laguardia, y San Vicente de la Sonsierra

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua.

Variedad: 100% Tempranillo **Producción:** 125.000 Bot. & 4.500 Magnums

“ALTÚN ES EL FIEL REFLEJO DE LA PERFECTA SIMBIOSIS ENTRE VIÑEDOS UBICADOS EN TRES DE LOS PUEBLOS MÁS RECONOCIDOS INTERNACIONALMENTE EN LA ELABORACIÓN DE GRANDES VINOS.”

PARCELAS

Parcelas en Baños de Ebro, Laguardia y San Vicente de la Sonsierra, asentadas en suelos de amplia diversidad geológica y edafológica. Calizas, gravas y arcillas, configuran este particular equilibrio de suelos pobres bajo una climatología de contrastes. Viñedos viejos de entre 25 y 70 años en vaso y de secano, cultivados de forma sostenible.

ELABORACIÓN

Somos meros transmisores, tratamos de respetar al máximo los procesos naturales de la fermentación, con una intervención comedida, para crear un vino auténtico, que refleje el origen.

Fermentamos en depósitos de 20.000 kg, clasificados por tipo de suelo, y usando una selección de nuestras levaduras autóctonas. El coupage de estos vinos permanecerá 14 meses en crianza.

Crianza: 14 meses en barricas de 225 y 500L de roble Francés, y cubas de hormigón.

CATA

Color cereza picota, limpio y brillante.

Elegantes aromas de frutos rojos y negros maduros, con matices de roble bien ensamblados de fondo.

En boca es un vino equilibrado, con cuerpo, de taninos redondos y con un final largo.

Tº de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world (o similar)

