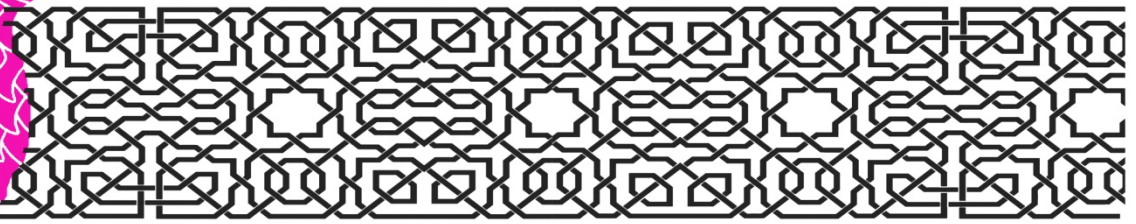




AIXA 2023



D.O.P. Vino de Calidad de Granada.

Zona: Viñedos de altura.

Suelo: Franco arcilloso y franco arenoso según parcelas.

Viticultura: Tradicional con pequeños tractores.

Variedades: Merlot 100%

Clima: Continental con veranos no muy calurosos de 35°C como máximo y en la noche disminuye a 15 °C en época de maduración, con pluviometría de 400 a 500 l/ m².

Altitud: entre los 1.000 y 1.500 metros.

Vendimia: Manual, en septiembre

Elaboración: Fermentación en Inox y crianza sobre lías durante 8 meses

Crianza: Sobre lías durante 8 meses

Embotellado: Previa clarificación y estabilización por frío.

Producción: 2.000 botellas de 75 cl

Cata: Portentosa expresión de fruta silvestre, notas lácticas especiadas y ahumadas , cítricos y fondo floral y mineral, Seco en boca ,extraordinaria textura , con una fruta fresca y sin azúcares ,carácter glicérico, equilibrio y un fondo ahumado y mineral

Maridaje: marida muy bien con pescados en salsa, arroces, carnes blancas y a la brasa sin salsas.

Alergenos.

Contiene sulfitos

Premios: Guía VINOS 2021Semana Vitivinícola

AIXA 2019

90 puntos

Disfruta **GRANADA** Disfruta **FONTEDI**