

EDETÀRIA

D.O. Terra Alta

Edetària solo hace vino de las viñas de su propiedad. El objetivo es controlar todo el proceso desde el inicio, porque la viña es la parte más importante de todo el proyecto. Dispone en la actualidad de 38 ha de las cuales 24 son viña; una buena parte de ella es viña vieja con más de 50 años, y el resto, de edad intermedia, entre 20 y 25 años.



EDETÀRIA SELECCIÓ NEGRE 2014

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

60% Garnacha Peluda, 30% Garnacha Fina, 10% Cariñena.

ELABORACIÓN

Cabe destacar el terruño de còdols –antiguo lecho de un río– donde cultivamos la Garnacha Peluda desde hace más de 40 años. Con dichas uvas elaboramos vinos con una gran y compleja expresión aromática.

Una crianza de doce meses en barricas de 300 litros de roble francés acabará por matizar armónicamente su conjunto.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso de capa media. Los primeros aromas que aparecen son balsámicos y mentolados. Al movimiento de copa surgen las frutas rojas maduras como cerezas y frambuesas, también salen notas a especias, cacao y hoja de tabaco, pero siempre manteniendo el frescor. En boca el ataque es potente y sedoso, con taninos redondos y muy integrados. Destaca por su elegancia y por una acidez bien integrada.

MARIDAJE

Carnes rojas y caza, también puede acompañar los quesos curados. Se recomienda con platos como el filete de buey con salsa de setas (boleto y trompetas de la muerte) o bien con estofado de jabalí macerado al vino tinto y hierbas balsámicas, cocido con chocolate.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com