

ALEGRA

ALEGRA CRIANZA



- Variedad de uva Tinta Fina
- DO Ribera del Duero
- Edad del viñedo +30 años de edad
- Altitud del viñedo 980m
- El suelo muy pobre, calcáreo, con afloramiento de la roca madre
- Viñedos Rendimiento 5.500 kg / ha
- Cosecha manual

PROCESO DE ELABORACIÓN

Las uvas se maceran durante varias horas antes de la trituración y el despalillado. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable; una vez alcanzado, el vino se trasiega y después de varias semanas, se produce la fermentación maloláctica. El vino es envejecido durante 12 meses en bodega de 2 años de roble húngaro y francés. Por último, el vino se estabiliza con suavidad por frío natural antes de ser embotellado.

Color rojo-cereza brillante, con frutas del bosque y aromas a frutas con notas a madera y picante. Brillante y alegre, un postgusto largo para un vino redondo.

- Grape variety Tinta Fina
- DO Ribera del Duero
- Vineyard's Age +30 years old
- Vineyard's Altitude 980m
- Soil very poor, chalky, with outcrop of bedrock
- Vineyard's Yield 5500kg/ha
- Harvest Manual

ELABORATION PROCESS

Grapes are macerated for several hours before crushing and destemming. Fermentation occurs at controlled temperature in stainless steel tanks; once achieved, wine is raked and after several weeks, malolactic fermentation occurs. Wine is aged for 12 months in oak barrel, Hungarian and French news and 2 years old. Finally, wine is gently stabilized by natural cold before bottling.

Red– cherry color, bright. Forest fruits and berry aromas with oaky and spicy notes. Bright and lively, a long aftertaste for a round wine.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN