

ALEGRA

ALEGRA JOVEN



- 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 6000 kg / ha
- Cosecha manual

PROCESO DE ELABORACIÓN

La vendimia se realiza aprovechando las bajas temperaturas de las mañanas y así las uvas están listas para macerar durante varias horas antes de la trituración y 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. Por último, el vino se estabiliza con suavidad por frío natural, y finalmente, filtración antes del embotellado.

- 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 6000kg/ha
- Harvest Manual

ELABORATION PROCESS

Grapes are harvested early in the morning to get a low temperature and so grapes are allowed to macerate for several hours before crushing and destemming. Fermentation occurs at controlled temperature in stainless steel tanks; once achieved, wine is racked and after several weeks, malolactic fermentation occurs. Finally, wine is gently stabilized by natural cold, and finally smoothly filtered before bottling.

Bright purple color. Violet and dark berries aromas; fresh and well structured; clean and vibrant on the final.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN