

EMILIO CLEMENTE Crianza 2005

Consejo Regulador

Denominación de Origen Protegida Utiel - Requena.

Área de Producción

Finca Caballero. Localizada en el Sudeste de la provincia de Valencia, en el municipio de Requena. Limita con el Río Cabriel y dispone de un microclima especial. Los viñedos están en espaldera y tienen riego localizado.

Tipo de Vino

Vino Tinto Crianza. 12 Meses en Barrica.

Elaboración

Elaborado con nuestras mejores uvas, con el máximo control sobre el momento óptimo de maduración. Fermenta en depósitos de acero inoxidable y se realiza una maceración postfermentativa para extraer una mayor concentración de los compuestos fenólicos. Envejecido en barricas de 225 L de roble francés durante 12 meses. Completa su crianza en botella durante al menos 12 meses más.

Tipo de Uva

50% Tempranillo
15% Cabernet Sauvignon
25 % Merlot y 10% Bobal.

Producción

70.000 Botellas
3.700 Magnum

Gº Alcohólico

14,5%

Nota de Cata

Color rojo picota con reflejos teja. Abundante lágrima. Destaca por su buena potencia aromática. Aromas a fruta roja algo licorosa y fruta negra compotada. Notas torrefactas de moka y chocolate con leche. Es un vino estructurado, con buen equilibrio. Los taninos son redondos y muy golosos. El roble francés es el gran protagonista con su marcado carácter especiado. Buen recorrido y post gusto muy largo.

Sugerencia de Servicio

Temperatura: 18°C.

Arroces con caza.

Guisos con legumbres.

Carnes rojas a la plancha o a la brasa, guisos complejos y salteados, vísceras, carnes de caza.


EMILIO CLEMENTE

