

# Excelencia 2009

## 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 de edición limitada envejecido durante dieciséis meses en barricas nuevas de roble francés.

## Elaboración

Elaborado utilizando una selección de nuestros mejores viñedos. Fermenta en barrica abierta de 300 L de roble francés realizando constantes bazuqueos manuales, que ponen los hollejos en contacto con el mosto-vino. Una vez elaborado, realiza la fermentación maloláctica dentro de las mismas barricas donde va a envejecer en contacto con sus propias lías durante dieciséis meses.

### Tipo de Uva

52% C. Sauvignon  
48% Merlot.

### Producción

2.770 Botellas

### Gº Alcohólico

15%

## Nota de Cata

Picota granate de sugerente capa. Persistente y coloreada lágrima. En nariz predominan notas de fruta roja y negra madura, monte bajo además de elegantes tostados y especiados. Aroma intenso y complejo. En boca se muestra amplio y de gran equilibrio, con sabores golosos de vainilla, cacao y tabaco rubio. Es un vino carnosos con un postgusto muy largo y persistente.

## Sugerencia de Servicio

Temperatura: 16-18°C.

Solomillo con salsa de frutas rojas, Solomillo con salsa de chocolate, Carnes de caza mayor, quesos y embutidos selectos, carpaccio de ternera y olla de Requena



  
EMILIO CLEMENTE

