

Fussion TINTO 2011

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 joven

Elaboración

Fermenta en depósitos de acero inoxidable realizando una maceración pre fermentativa por frío a 7°C para extraer la máxima cantidad de aromas y color. Se realiza un sangrado temprano de la pasta para garantizar la suavidad en boca. El coupage se realiza pensando en vinos de alta intensidad colorante, afrutados y paso de boca cálido y untuoso.

Tipo de Uva

46% Merlot
31% C.Sauvignon
23% Bobal

Producción

40.000 Botellas

Gº Alcohólico

14,5%

Nota de Cata

Alta intensidad colorante, rojo cereza con ribetes morados. Persistente y coloreada lágrima. En nariz predominan notas de fruta roja madura y monte bajo, con un punto cremoso al final. Paso de boca equilibrado y cálido que nos deja un postgusto largo, afrutado y goloso.

Sugerencia de Servicio

Embutidos, quesos y patés.
Arroces al horno y caldosos con carne.
Guisos de carne.
Barbacoas.



EC BODEGAS
EMILIO CLEMENTE

