

Peñas Negras

Madurado 2010

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 madurado en Barrica

Elaboración

Elaborado utilizando uvas seleccionadas. 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. Envejecido en barricas de 225 L de roble francés durante 5 meses.

Tipo de Uva

50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon.

Producción

21.000 Botellas

Gº Alcohólico

14.5%

Nota de Cata

Cubierto de capa, completamente púrpura. El paso por barrica juega un papel suavizante, ligeros aromas balsámicos, tipo cedro, enmarcan los poderosos aromas afrutados. En boca se aprecia su paso por barrica con taninos marcados, pero a su vez le confiere una sedosidad muy agradable. En el postgusto se aprecia la sensación de mantequilla y especias como la vainilla.

Sugerencia de Servicio

Temperatura: 16-18°C.

Ensaladas de pasta o arroz. Arroces con aves. Setas salteadas o a la plancha. Pescados de río. Carnes blancas de elaboración sencilla, carnes frías y fiambres.



EC BODEGAS
EMILIO CLEMENTE

