

VINO

PALACIO QUEMADO
LOS ACILATES

AÑADA

2013

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino de la Tierra de EXTREMADURA

VARIEDADES

Ensamblaje de variedades bien adaptadas a nuestros suelos

VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas procedentes de la parcela, **LOS ACILATES**, zona de laderas de fuerte pendiente causadas por la erosión, de orientación Norte y con suelos principalmente calcáreos con una capa arcillosa en profundidad, trabajada de manera orgánica, con pequeñas dosis de azufre y cobre y preservando la singularidad de nuestro terroir por encima de todo.

Una vez finalizado la fermentación alcohólica, realizada de manera espontánea con levaduras autóctonas, tiene un afinamiento de 12 meses en pequeños fudres de roble francés y posteriormente un mínimo de un año en botella.

NOTAS DE CATA

COLOR: Color rojo picota bien cubierto.

NARIZ: Vino con gran equilibrio entre la mineralidad, marcada por la personalidad del suelo, y la carga frutal. Sensaciones florales y de especias.

BOCA: En boca es amplio, fresco y mineral. Destaca la finura y el final fresco y frutal.

Alcohol (%vol): 14%

MARIDAJE

Carnes rojas a la brasa, presa ibérica, platos de cuchara, pato laqueado y cordero asado.

TEMPERATURA

16-18°C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl. (Cód. EAN: 8410487920876)

CAJA: 6 Botellas (Cód. EAN: 68410487920878)

