De Sol a Sol Velasco

ROSSO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: La Mancha
Vitigno: Tinto Velasco
Suolo: Argilloso calcareo e sabbioso con predominanza di carbonati
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 1.600
Età media del vigneto: 150 anni
Produzione media per ha: 3,0 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 8 mesi in vasche d'acciaio inox, svinatura e affinamento per 14 mesi in barrique usate.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

ESENCIA RURAL
Bruno Ruiz

PERCHÉ

Il De Sol a Sol Velasco di Esencia Rural è un vino rosso potente ed energico. Un tinto velasco proveniente da viti di 150 anni: caldo, profondo, impenetrabile, quasi misterioso e tanto balsamico. Una bomba di sincera autenticità che arriva a sapere di terra.

QUANDO

Il De Sol a Sol Velasco è un vino fortemente gastronomico, che richiede un abbinamento a tavola capace di liberarlo dal suo lato misterioso e selvatico. Da provare insieme ad un sostanzioso piatto di pappardelle al ragù di cinghiale.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it