Negra Criolla Los Membrillos

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2021, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Bolivia
Regione: Valle del Cinti
Vitigno: Negra Criolla (Listán Prieto)
Suolo: Alluvionale sabbioso
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Vite maritata "arbolitos"
Età media del vigneto: 100-200 anni
Vinificazione e affinamento: Vendemmia manuale, diraspatura delicata e fermentazione spontana a temperatura ambiente per 7 giorni in vasche di acciaio. Affinamento per 9 mesi in inox più ulteriori 8 mesi in bottiglia. Nessuna chiarificazione o filtrazione e una piccola aggiunta di solforosa dopo il travaso.
Bottiglie prodotte: 2000

PRODUTTORE

JARDIN OCULTO

Maria José Granier, Helios Mac Naught

PERCHÉ

Tra i meli cotogni di Los Membrillos, la Negra Criolla mostra un volto ancora diverso rispetto agli altri terroir della Valle del Cinti. Il frutto lascia spazio a profumi di petali di rosa e a una sottile vena ferrosa che accompagna il sorso fino al finale salino. Un rosso essenziale, delicato e sfaccettato, capace di conquistare più con l'equilibrio che con la potenza.

QUANDO

Quando avete voglia di un rosso fuori dagli schemi, perfetto con un risotto ai funghi, verdure arrosto o formaggi semi-stagionati. È uno di quei vini che invitano ad abbassare il volume della serata e ad alzare l'attenzione su quello che c'è nel bicchiere.

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