Negra Criolla Molle Pampa

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 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: 1066

PRODUTTORE

JARDIN OCULTO

Maria José Granier, Helios Mac Naught

PERCHÉ

La Negra Criolla è una delle varietà che hanno attraversato l'oceano secoli fa e che oggi, nella Valle del Cinti, ha trovato una nuova casa. Dalle vecchie vigne di Molle Pampa, allevate a 2.300 metri di altitudine, nasce un rosso che sorprende per la sua leggerezza. Brillante e delicato, combina aromi di lampone con note balsamiche, per lasciare spazio a un finale appena affumicato.

QUANDO

Quando avete voglia di un rosso che esca dagli schemi. Da accompagnare con salumi, carni alla brace o da portare come "chicca" ad una cena tra amici che non ha fretta di finire. È uno di quei vini che dimostrano come eleganza e facilità di beva possano convivere nello stesso calice.

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