Negra Criolla San Roque

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

E' il vino alla vista più scarico, color rosso salmone brillante cheall'olfatto esprime sentori molto simili ai Nebbiolo delle Langhe: ciliegia, rosa, spezie. E': dalla bocca fruttata (fragola) con finale lungo caratterizzato da una bella acidità.

PRODUTTORE

JARDIN OCULTO
Maria José Granier, Helios Mac Naught

PERCHÉ

Le ultime uve a essere raccolte sono anche quelle che hanno avuto più tempo per raccontare la loro storia. Il San Roque è il volto più complesso e variegato della Negra Criolla. Pur essendo delicato nel colore, mostra profondità nel carattere con note di ciliegia, rosa e spezie. Un vino che gioca sulla finezza e che lascia emergere un dettaglio diverso ad ogni sorso.

QUANDO

Quando volete mettere in tavola una bottiglia per chi ama lasciarsi sorprendere. Mettete da parte i pregiudizi e non fermatevi al colore, lasciando che sia il sorso a raccontare il resto. La sua acidità accompagna il vino fino in fondo, ricordandovi che alcuni vini non chiedono di essere descritti, ma semplicemente scoperti.

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