

Finca
CASA LO ALTO



FINCA CASA LO ALTO RESERVA
D.O.P. UTIEL-REQUENA

Finca Casa Lo Alto Reserva está elaborado con las mejores uvas de Syrah y Cabernet Sauvignon provenientes de los viñedos de nuestra finca, situada en las pintorescas colinas de los alrededores de Requena. Este vino ha sido envejecido por un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Área de Producción

Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedades de Uva

Syrah y Cabernet Sauvignon

Vinificación

Selección de las mejores uvas en su óptimo punto de madurez polifenólica. Vinificación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura y utilizando levaduras seleccionadas. Las dos variedades permanecen por separado durante un mínimo de 12 meses en barricas de roble americano y francés. Selección de las barricas de las diferentes variedades para su ensamblaje antes del embotellado. Crianza en botella por un mínimo de 12 meses.

Nota de Cata

Color: Rojo Rubí con reflejos teja.

Aroma: Maduro y suave, con elegantes aromas a fruta compotada sobre notas balsámicas (vainilla, tabaco, cacao).

Sabor: Amplio, redondo, untuoso y muy largo. Recuerdos a bombón de licor con notas de mermelada de arándanos.

Sugerencias de Servicio

Finca Casa Lo Alto Reserva es ideal para acompañar carnes rojas, caza y quesos curados. Servir entre 16-18°C.

Añada

2017

Graduación Alcohólica

15.5% vol.

Disponible en

750ml

Finca Casa Lo Alto
Crta. Caudete-Los Isidros
E-46310 Venta del Moro (Valencia) Spain
Tel.: +34 962 329 003
Fax: +34 962 329 002
E-mail: murviedro@murviedro.es