



BodegaSierraAlmagrera



CABALLO ESPAÑOL 2018

Nombre:	Caballo Español
Añada:	2018
Bodega:	Bodega Sierra Almagrera
Tipo de vino:	Vino tinto con crianza de 18 meses en barricas de roble francés (80%) y de roble americano (20%)
Variedad de uva:	Shiraz, Tempranillo, Monastrell y Garnacha

Viñedo. En el corazón del Levante de Almería, en la ladera de la Sierra Almagrera, a 350 metros sobre el nivel del mar, la personalidad del viñedo está marcada desde los tiempos de los fenicios por el clima mediterráneo subdesértico del terruño, con días calurosos y noches frías, con muy pocas precipitaciones, pero con brisas frescas y húmedas que acarician las viñas y marcan su carácter.

Elaboración y crianza. Los racimos son vendimiados manualmente en cajas de 10 kgs. y pasan a ser meticulosamente trabajados en nuestra bodega subterránea, en depósitos pequeños y anchos con temperatura controlada. Tras una suave fermentación el vino descansa en las mejores barricas de roble francés y americano durante 18 meses para dar forma a un vino único y profundo.

Cata. Color rojo picota intenso con ribete violáceo, capa alta. Aromas intensos a frutos del bosque como las moras, tonos a roble tostado, a humo y especias, a flor del naranjo y espliego. Voluminoso en boca, con armonía y elegancia, acidez extraordinaria y única en estas latitudes, largo e infinito final...

Consumir entre 12 y 16° C.

Marida con carne roja, asados, con pescados azules y de roca.

**BURJULÚ
CUEVAS DEL ALMANZORA
ALMERÍA**

Para cualquier aclaración:
+34 91 0127007
info@bodegasierraalmagrera.com