



BodegaSierraAlmagrera

CABALLO ESPAÑOL EDICIÓN ORO 2018

| | |
|-------------------------|---|
| Nombre: | Caballo Español_Edición Oro |
| Añada: | 2018 |
| Bodega: | Bodega Sierra Almagrera |
| Tipo de vino: | Vino tinto con crianza de 25 meses en barricas de roble francés |
| Variedad de uva: | Shiraz y Tempranillo |



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. Se despallillan a mano, uva a uva, y se dejan a mano en los depósitos, sin daños sin medios mecánicos, solo las manos. Se fermenta en nuestra bodega subterránea, en depósitos pequeños y anchos con temperatura controlada, con bazuqueos a mano que permiten extraer la esencia del fruto sin bombas, solo las manos. Tras una suave fermentación, el vino descansa en las mejores barricas de roble francés durante 25 meses para dar forma a un vino único, vivo, en el que intervienen en el proceso solo vida, la vida de las levaduras, y las manos del hombre.

Cata. Color rojo picota intenso, con abundante capa. La elegancia de sus aromas se percibe en el recuerdo a frutos rojos como la fresa silvestre, el regaliz y tonos balsámicos a plantas silvestres como el tomillo y el espliego, aromas que se desprenden del roble que envuelve en elegancia el vino. Espléndido en boca, carnoso y amplio, despierta en el paladar el eterno diálogo entre el terruño y el mar, su yodo, la sal...

Consumir entre 12 y 16° C.

Marida con carne roja, quesos e incluso con pescados azules y de roca.

**BURJULÚ
CUEVAS DEL ALMANZORA
ALMERÍA**

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