



Clos de Lôm Isidra - 2018 - 75 cl.

85% Garnacha y 15% Tempranillo

D.O. VALENCIA



Cosecha: 2018

Grado Alcohólico: 14.5%

Lugar: Fontanars dels Alforins

Suelos: Calizo-arcillosos pobres en materia orgánica.

Clima: continental con influencias del mediterráneo.

VIÑEDOS

Propios y en vaso. Edad media de 30 años, con un rendimiento de 4.000 kg/ha. Situados en una altitud de 450 metros.

VENDIMIA

Seleccionamos los pagos más especiales de nuestra finca para conseguir las mejores uvas de Garnacha y Tempranillo. La vendimia es manual, pronto por la mañana para evitar las altas temperaturas y una posible oxidación.

ELABORACIÓN

Se recepciona la uva por la mañana y se procesa rápidamente con la última tecnología. Despalillamos, estrujamos y encubamos en depósitos de inoxidable. Enfriamos la vendimia a 12° y maceramos en frío durante mínimo 7 días con sistemas de remontados de gas comprimido. Fermentación con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Microxigenamos los vinos para conseguir la estabilización de la materia colorante y provocamos la fermentación maloláctica en depósitos con nuestra propia selección de bacterias.

CRianza

Envejecemos los vinos por separado en barricas nuevas de 300 litros de roble francés y americano. Después de un mínimo de 12 meses de crianza procedemos a realizar el coupage final, que posteriormente se afina en botella durante mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

Este vino de guarda presenta un color rojo de capa alta, intenso y muy brillante. Es amplio y de nariz intensa, combinándose perfectamente la fruta roja madura con la madera nueva. Nos trae recuerdos a hierbas aromáticas. En boca es elegante, aterciopelado, con muy buen equilibrio y taninos maduros integrados. Buena acidez y muy persistente.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Ideal para maridar con carnes rojas, pato confitado, carnes de cerdo a la brasa, guisos, cordero y quesos curados.

SÍRVASE A 18°C