

Vins de la Mediterrània LA VALENCÍ 2020

enovitis
SMART WINES



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

LA FINCA

Finca del Toll de Biar de suelo arenoso y clima mediterráneo-continental con escasa pluviometría y gran amplitud térmica. Su presencia en la finca es residual, cepas seleccionadas individualmente y de pie franco. La valencí está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

LA VALENCÍ 2020

Vino monovarietal de valencí, variedad muy minoritaria en proceso de estudio y recuperación. Vendimia a mano con doble selección, en viñedo y en bodega. Fermentación con bayas enteras sin raspón. Suaves remontados diarios durante los primeros días para ayudar a la extracción y larga maceración al final del proceso. Prensado suave y posterior crianza de 6 meses en depósito de inox. Se realizan trasiegos de las lías hasta obtener un vino limpio. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

NOTA DE CATA

La Valencí es un vino tinto de color rojo cobre muy atractivo. La nariz es intensa, madura y afrutada. En boca es redondo, suave y un final de boca muy especiado. Vino con espíritu alegre, vivo y brillante.

Un vino 100% mediterráneo
Temperatura de consumo: 9-12 °C

Elaboración y crianza

Zona: Alto Vinalopó (Alicante)
Sin DO ni IGP
Tipo de suelo: Arenoso
Variedades: Valencí 100%
Vendimia: 29 de septiembre
Crianza: 6 meses en depósito de inox.
Nº de botellas: 936

Datos analíticos

Alcohol: 14,5 % vol
Acidez volátil: 0,55 g/L
Azúcar residual: <0,10 g/L
Acidez total: 6,2 g ácido tartárico/L
pH: 3,33
S02 Total: <10 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ