

## 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 valenci está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

### LA VALENCÍ 2020

Vino monovarietal de valenci, 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 Valenci 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:	Valenci 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