

## Vins de la Mediterrània LA ARCOS 2020

*enovitis*  
SMART WINES



Els vins de la mediterrània neixen per donar valor a les varietats de vinya minoritàries, que creixen en sòls i mesoclimas de l'arc mediterrani.

És un projecte de recerca i col·laboratiu amb entitats i viticultors locals.

### LA FINCA

Finca del Pont de Biar és de sòl sorrenc i clima mediterrani-continental amb escassa pluviometria i gran amplitud tèrmica.

Arcos de vinyes velles plantada en vas, de maduració tardana. Es troba a la finca barrajada amb altres varietats.

La arcos està conreada de forma ecològica i certificada pel Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana [CAECV].

### LA ARCOS 2020

Vi monovarietal d'arcos, varietat molt minoritària en procés d'estudi i recuperació. Aquesta varietat s'utilitzava antigament per complementar altres varietats.

Verema seleccionada a mà. Fermentació amb baies senceres sense rapa. Suaus remuntats diaris durant els primers dies per ajudar a l'extracció combinat amb una maceració post-fermentativa llarga per a l'extracció de polisacàrids. Criança de 6 mesos en dipòsit d'inòx. Es realitzen trasbalsos de les mares fins a obtenir un vi net. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

### Elaboració y criança

Zona:	Alto Vinalopó (Alacant) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Sorrenc
Varietats:	Arcos 100%
Verema:	19 d'octubre
Criança:	6 mesos en dipòsit d'inòx.
Nº d'ampolles:	1037

### Dades analítiques

Alcohol:	15 % vol
àcid acètic:	0,35 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa:	6,10 g àcid tartàric/L
pH:	3,39
SO <sub>2</sub> Total:	<10 mg/L

### NOTA DE TAST

La Arcos és un vi negre de color porpra intens i capa molt profunda. Sorprenen les aromes de compota de fruita negra, regalèssia i lleugers tocs de cafè. Impactant en boca pels seus tanins vellutats i voluminosos. Pas llarg i elegant en boca.

Un vi únic en la seva sèrie.

Temperatura de consum: 10-15°C



*enovitis*  
DISTRIBUCIÓ