



BODEGAS ALODIA

Adahuesca – Huesca

Parraleta

<https://alodia.es/>



Añada 2016

Crianza 14 M.

Nº botellas 3.200

Variedades 100% PARRALETA

Terrenos ubicados en los alrededores de Adahuesca, con una gran abundancia de arcilla roja y grava rojiza fermentaciones a muy baja temperatura en inox. Última uva tinta recepcionada en bodega. Se apura la maduración para obtener mayor acidez. Productividad controlada, para aumentar calidad, barricas de roble francés y americano. De 1 y 2 año. Trabajos ecológicos en viñedo, terrenos de secano sin riego. Zona muy expuesta al clima, vientos libres y abundantes. Preselección en viñedo de la uva, con anterioridad a la vendimia.

Cata de vino

VISUAL: Capa media alta, color mora- violeta con ribete granate

OLFATIVA: Ahumados, afrutados, fruta negra madura, finales de compota, recuerdos a tierra, champiñón, setas, caramelo de café, cerezas negras, anises, licoroso,

GUSTO: Sabroso, intenso, muy agradable, la acidez le da tensión, acompañado de un final secante, pero envuelto por unas notas balsámicas y de hoja de menta que se agradecen donde le dan frescura en boca,

MARIDAJE: carnes rojas, estofados, guisos, caza mayor, salsas con cuerpo, quesos curados

Para apreciar bien sus cualidades debe servirse de 16º a 18º.

