



Finca Terrerazo Vino de Pago 2022

Rosso granato scuro. Le sfumature balsamiche e le note leggermente affumicate sono in armonia con gli intensi aromi di more e ciliegie nere mature. Al palato è elegante, compatto e vellutato, con un finale lungo e complesso.

Produttore	Mustiguillo Viñedos y Bodega
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	el Terrerazo
Classificazione	DOP
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Bobal
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	294162
Adatto a	Salumi, Carne di maiale, Piatti leggeri, Tagli di carne pregiati, Selvaggina



Vinificazione

Tutte le parcelle vengono lavorate singolarmente. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con cura. Segue la fermentazione in vasche di legno da 35 e 50 hl con estrazione delicata. Il vino viene affinato per 14 mesi in una combinazione di piccole botti di legno e vasche di legno da 35 hl. Infine, viene imbottigliato non raffinato e non filtrato.

Terroir

Le uve provengono da vecchie viti ad alberello piantate tra il 1945 e il 1970 ad un'altitudine di 800 m. sul livello del mare. I vigneti sono coltivati secondo le linee guida biologiche.

Storia





Nel 1972, la famiglia Sarrión-Martínez acquisì la tenuta "Finca Terrerazo", che ancora oggi costituisce il nucleo della Bodega Mustiguillo. A quel tempo, la decisione di Toni Sarrión di concentrarsi sul Bobal fu piuttosto sorrisa, poiché l'uva era piuttosto nota per la produzione di massa e non era considerata di grande potenziale. Tuttavia, il suo coraggio fu premiato e riuscì a ottenere grandi vini da vecchie vigne. Nel 2010, Finca Terrerazo ha ottenuto l'onore di ricevere la propria DOP come "Vino de Pago".

