



ARBUI

V.47

GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

VARIEDAD: MONASTRELL

· COSECHA ·

Arbui V.47 es un vino tinto nacido exclusivamente de Monastrell procedente de viñedos históricos de más de 50 años, cultivados en vaso y sobre pie franco. Sus suelos, principalmente calizos, con presencia de arcilla y piedra, junto a unos rendimientos muy limitados de apenas 1,3 a 1,8 kg por cepa, permiten obtener una uva de gran concentración y carácter.

La vendimia se realiza manualmente, seleccionando cuidadosamente cada racimo. Tras una breve premaceración en frío, la fermentación se desarrolla lentamente con levaduras indígenas y temperatura controlada, realizando una extracción delicada para preservar la finura y elegancia de la Monastrell.

· CRIANZA ·

Tras la fermentación maloláctica, el vino permanece 18 meses en barricas de roble francés de 500 litros. Una crianza prolongada que aporta profundidad, estructura y complejidad, favoreciendo una integración armoniosa de la madera y respetando la personalidad de la Monastrell.

· NOTAS DE CATA ·

Color rojo cereza intenso y profundo. En nariz destaca por su expresión de fruta roja y negra, acompañada de notas especiadas, balsámicas y sutiles matices florales. En boca es amplio y elegante, con taninos finos y sedosos, una frescura integrada y una textura equilibrada. Su final es largo, preciso y persistente.



Para obtener más información sobre nuestra elaboración, tradición y añadas, visite bodegalejandro.com.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS ALEJANDRO, S.L.
03640 Monóvar · Alicante · Spain

ALEJANDRO
- B O D E G A S