

Bilaire

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %

VARIEDAD: MONASTRELL

·COSECHA·

Bilaire es un vino tinto elaborado exclusivamente con Monastrell procedente de viñedos de 30 años, cultivados en vaso y espaldera sobre suelos principalmente calizos, con presencia de piedra en algunas zonas. La combinación de diferentes formas de cultivo y suelos permite obtener una expresión equilibrada y concentrada de la variedad. Amparado por la D.O.P. Alicante, expresa la identidad de una Monastrell profundamente ligada al territorio.

La vendimia se realiza manualmente, seleccionando cuidadosamente la uva en su punto óptimo de maduración. Tras una breve premaceración en frío, la fermentación se desarrolla lentamente con levaduras indígenas y temperatura controlada, realizando una extracción suave mediante el método tradicional para preservar la finura, la fruta y la elegancia de la Monastrell.

·CRIANZA·

Tras la fermentación, el vino permanece 7 meses en barricas de roble francés de 500 litros. Una crianza que aporta estructura, complejidad y profundidad, integrando la madera de forma armoniosa y respetando siempre la expresión de la fruta y la personalidad de la variedad.

·NOTAS DE CATA·

Color rojo intenso y brillante. En nariz destacan los aromas de fruta roja y negra, acompañados de delicadas notas especiadas y sutiles matices balsámicos. En boca es fresco, equilibrado y envolvente, con taninos suaves, buena tensión y una textura agradable. Su final es limpio, elegante y persistente.

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

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

ALEJANDRO BODEGAS