

CUESTA de REIG

GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

VARIEDAD: MONASTRELL

· COSECHA ·

Cuesta de Reig es un vino tinto elaborado exclusivamente con Monastrell procedente de una selección de los viñedos históricos de mayor carácter de Bodegas Alejandro, cultivados en vaso y secano. Una elaboración concebida desde el principio para expresar la dimensión más profunda y elegante de la variedad, seleccionando únicamente aquellas uvas que reúnen las condiciones necesarias para formar parte de esta edición.

La vendimia se realiza manualmente y con una selección especialmente rigurosa de los racimos, buscando la máxima concentración, equilibrio y madurez. Su producción, limitada a aproximadamente 800 botellas por añada, convierte cada cosecha en una edición de carácter excepcional y profundamente ligada a la identidad de la bodega.

· CRIANZA ·

Tras la fermentación, el vino permanece 24 meses en barricas de roble francés. Una crianza prolongada y cuidadosamente integrada que aporta profundidad, estructura y complejidad, respetando la personalidad de la Monastrell y favoreciendo una expresión elegante y armoniosa.

· NOTAS DE CATA ·

Color rojo profundo e intenso. En nariz muestra una gran complejidad, con fruta negra y roja, notas balsámicas, especiadas y delicados matices florales. En boca es profundo, elegante y preciso, con taninos sedosos, una frescura firme y una textura de gran finura. Su recorrido es largo y persistente, con un final armonioso.



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
- B O D E G A S