

CUESTA de REIG

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 %

VARIEDAD: MERSEGUERA

·COSECHA·

Cuesta de Reig es un vino blanco elaborado exclusivamente con Merseguera procedente de una selección de los viñedos de mayor carácter de Bodegas Alejandro, cultivados en vaso sobre suelos calizos y pedregosos de Alicante. Una elaboración concebida para expresar la dimensión más elegante de la variedad, seleccionando únicamente las uvas que reúnen las condiciones necesarias para formar parte de esta edición.

La vendimia se realiza manualmente, con una rigurosa selección de los racimos, buscando la máxima expresión y complejidad. Su producción limitada queda reservada a aquellas añadas que reúnen las condiciones necesarias para mantener el carácter excepcional de esta edición.

·CRIANZA·

Tras la fermentación en barricas de roble francés, el vino permanece 18 meses en barrica sobre sus lías finas, con trabajos periódicos de bâtonnage. Posteriormente, reposa otros 18 meses en botella, completando una evolución pausada que aporta textura, profundidad y complejidad, respetando la personalidad de la Merseguera y favoreciendo una expresión elegante y armoniosa.

·NOTAS DE CATA·

Color amarillo dorado. En nariz muestra notas de fruta de hueso y cítricos maduros, acompañadas de delicados matices especiados y frutos secos. En boca es estructurado, elegante y envolvente, con una textura fina, madera integrada y un final largo 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