

DUQUE DE ARCAS

CRIANZA



Denominación de origen:
UTIEL - REQUENA

Clima:
CONTINENTAL CON
INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

Suelo:
FRANCO - ARCILLOSO

Altitud:
600 - 800 METROS

Edad de la viña:
50 AÑOS

Tipo de agricultura:
AGRICULTURA INTEGRADA

Tipo de vino: Tinto Crianza

Variedades: Bobal - Tempranillo -
Cabernet Sauvignon

Temperatura de consumo: 12 a 14 °C

Vista: Aspecto limpio, con una tonalidad alta, de color rojo cereza intenso.

Olfato: Muy equilibrado, en el que tenemos frutas rojas silvestres, zarzamora, con tonos a matorral, conjugados con los tonos amelados y especiados del paso por roble francés y americano durante nueve meses.

Gusto: Entrada compleja, amable y aterciopelada, bien solapada con las notas de tanino dulce y los tonos amelados y de regaliz que hacen un final en boca amable y agradable.

Postgusto: Largo e intenso, persistiendo los sabores de la fruta madura y los taninos dulces del roble. Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, embutidos, quesos y carnes.

Observaciones: Vino procedente de uvas Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, especialmente seleccionadas de nuestras fincas El Parreño y Casa Garrido, de cepas de más de 25 años, pasando una crianza en barricas de roble francés y americano de nueve meses.