



## BODEGAS VEGAMAR SELECCIÓN GARNACHA 2016

**Zone d'origine** : Calles (Alto Turia)

**Dénomination** : D.O. Valencia

**Type de sol** : argilo-calcaire. Climat continental avec des influences de la Méditerranée.

**Raisin** : 100% Grenache (Garnacha Tintorera ou Alicante Bouschet).

**Production** : sélection des meilleurs raisins mûrs qui sont récoltés à l'aube afin de profiter de la fraîcheur de la nuit et d'éviter leur oxydation pendant le voyage jusqu'au domaine. La vendange est réceptionnée pendant la nuit et on procède ensuite à l'éraflage puis au pressurage. Du CO2 liquide à -30°C est appliqué pour rafraîchir la vendange à 10°C et éviter l'oxydation des moûts.

Macération de 3 jours à 12°C avec des remontages réguliers. Une fois la fermentation commencée avec des levures sélectionnées, la température est augmentée à 28°C pendant 8 jours pour obtenir la couleur et éliminer le sucre. Les vins sont micro oxygénés pour stabiliser la couleur et la fermentation malolactique se poursuit en cuve avec une sélection de bactéries lactiques.

**Degré alcoolique** : 13,5 % vol.

**Couleur** : rouge rubis avec des reflets violet foncé.

**Arôme** : très intense, avec beaucoup d'arômes de fruits rouges, groseille, compote de fraise. Bonne complexité avec de légères notes boisées.

**Bouche** : charnu, opulent et structuré. Tannins fondus et ronds avec une acidité équilibrée.

**Mets/Accords classiques** : idéal en accompagnement de viandes rouges et de la charcuterie.

**Service** : servir à 16-18°C.

**Récompenses** :

**Mundus Vini 2016** : MÉDAILLE D'ARGENT.

**Concours PROAVA (Communauté Valencienne) 2016** : MÉDAILLE D'ARGENT.

**Concours Mondial de Bruxelles 2016** : MÉDAILLE D'ARGENT.

**International Wine Challenge 2016** : MÉDAILLE D'ARGENT.

**Guide National de Vins (Espagne) SEVI 2016** : 93 points

