



## DOMINIOS DE CALLES CRIANZA 2016

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

**Dénomination** : D.O. Valencia.

**Type de sol** : argilo-calcaire.

**Raisin** : Tempranillo, Garnacha et Cabernet Sauvignon

**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. Les différents cépages sont vinifiés séparément et assemblés avant l'embouteillage après un vieillissement minimum de 9 mois en barriques de chêne américain et 24 mois en bouteille avant de se commercialiser.

**Degré alcoolique** : 13,5 % vol.

**Couleur** : rouge avec des nuances orangés type peau d'ognion.

**Arôme** : prédominance d'arômes de fruits confits en équilibre avec des notes épicées et de cèdre.

**Bouche** : complexe, avec des tannins domptés et une bonne acidité qui met en valeur en fin de bouche des saveurs de fruits mûrs légèrement boisés.

**Mets/Accords classiques** : idéal en accompagnement de viandes rouges, volaille et fromages affinés.

**Service** : servir à 18°C.

### Récompenses :

Mundus Vini 2019 : MÉDAILLE D'OR

Concours Mondial de Bruxelles 2019 : MÉDAILLE D'OR

