



BODEGAS

QUINTA DE AVES

VOLCANIC WINE

80% Cabernet Franc & 20% Graciano



ELABORACION

Viñedos en espaldera con buena exposición solar que favorece el equilibrio entre calidad y cantidad de cosecha. Vendimia nocturna para mantener la máxima calidad y sanidad de la uva en pequeñas partidas.

Sinergia de variedades tintas en un vino fresco y elegante. Corta maceración a baja temperatura en prensa neumática. Desfangado para obtener la mayor franqueza aromática y su singular tonalidad.

Fermentación a temperatura controlada, preservando sus características organolépticas. Aplicando la técnica de "bâtonnage" realizamos su crianza sobre lías.

Tras un delicado proceso de clarificación y filtración, procedemos al embotellado. Los procesos de elaboración han sido realizados para obtener un producto apto para el consumo Vegano.

FASE VISUAL: Oro rosa brillante, limpio, elegante y llamativo.

FASE OLFATIVA: Elegantes notas de pétalos de rosas, con un fondo cítrico y mentolado.

FASE GUSTATIVA: Aterciopelado, fresco y estructurado, con sabor intenso y gosolo.

ARMONIA: Servir entre 8 y 10 grados. Buena combinación con mariscos y arroces así como con patés y carnes blancas.

VOLCANES



VOLCANOES

AVES



BIRDS

ALTITUD



ALTITUDE

LAGUNAS



PONDS

BIODIVERSIDAD



BIODIVERSITY



Vendimia
nocturna



Mesa de
selección manual

2021



3 meses sobre lías
3 months on their lees

75CL 14%VOL

CAMPO DE CALATRAVA