



BODEGAS QUINTA DE AVES

VOLCANIC WINE

100% Syrah



ELABORACION

Viñedo en espaldera en suelos profundos y frescos. Vendimia de madrugada para aprovechar el frescor del alba. Tras el proceso de encubado se realiza un proceso de criomaceración a baja temperatura para conseguir realzar la expresión de la variedad y sus cualidades sensoriales.

Durante el proceso de fermentación, controlamos el aumento de la temperatura para mantener el frescor obtenido durante el proceso de criomaceración. Posteriormente se realiza un ligero prensado.

Gracias a la fermentación maloláctica, conseguimos un plus de suavidad a nivel sensorial, una franqueza aromática potenciada por la aportación de un ligero toque de madera de roble nuevo.

FASE VISUAL: Brillante y limpio con un tono vivo violeta

FASE OLFATIVA: Intenso, con notas a fresa madura y frutos rojos. Un toque especiado sobre un fondo de matices balsámicos

FASE GUSTATIVA: Aterciopelado y persistente. Muy redondo, voluminoso y elegante.

ARMONIA: Servir entre 14 y 16 grados. Unión perfecta con quesos, foie de pato y cecina de ciervo.

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