

BODEGAS



QUINTA DE AVES

VOLCANIC WINE



PHOENIX

100%
Tempranillo



Nuestro “Vino de Parcela”. Procedente de nuestros viñedos seleccionados de cepas de tempranillo con formación en vaso, con más de 50 años de antigüedad, ubicados en la zona más alta de la finca (entorno a 700m de altitud), en suelos pedregosos.

La edad de las cepas regula de forma natural el escaso número de racimos, consiguiendo así la calidad y concentración deseada en las uvas, ricas en color y aromas. Estas confieren un carácter y personalidad únicos a nuestro PHOENIX.

Trabajamos vendimias nocturnas y manuales realizando un proceso de doble selección de la uva: primero en campo y a continuación en la mesa de selección manual.

Posteriormente se procede a una maceración en frío días antes de arrancar la fermentación alcohólica. Al concluir las fermentaciones, PHOENIX reposa durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés, aportando longevidad y complejidad al vino.

DATOS CLIMÁTICOS

2020 fue un año con menos lluvias que años anteriores y temperaturas moderadas antes y después del verano lo que favoreció a un ciclo y desarrollo de la vid sin incidencias, dando como resultados, vinos expresivos en nariz, francos y frutales.

FASE VISUAL

Rojo rubí intenso, limpio y brillante. Con lágrima densa y capa alta.

FASE OLFATIVA

Caracter muy varietal, con notas intensas de frutas del bosque, regaliz y violetas. Aromas tostados y de nuez moscada aportados por la barrica francesa nueva.

FASE GUSTATIVA

Entrada en boca untuosa, estructurada y con cuerpo. Tensión de taninos dulces y bien madurados. Perfecto equilibrio entre fruta, frescura, mineralidad y la barrica.

MARIDAJE

Acompaña a carnes rojas, caza, guisos tradicionales y quesos. Servir entre 16º y 18º.



75Cl. 15%VOL

2020

 15 meses
ROBLE FRANCÉS
NUEVO.

*Vegan
Wine*



www.quintadeaves.es