

BODEGAS 
QUINTA DE AVES

 Cabernet Franc 73% & Graciano 27%



Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nuestros viñedos en espaldera, con óptima exposición solar, garantizan un equilibrio entre calidad y cantidad. Vendimiamos cada variedad en su punto ideal de maduración, realizando trabajos nocturnos en pequeñas partidas para preservar la frescura de la uva.

Tras una cuidadosa selección manual, procesamos las uvas en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema con rapidez. Una breve maceración a baja temperatura, un prensado delicado y un sutil desfogado destacan su pureza aromática y tonalidad única.

La fermentación controlada y la crianza sobre lías aplicando la técnica de "bâttonage" de forma continuada, culmina en un proceso de clarificación y embotellado que logra un vino fresco, elegante y lleno de carácter.

DATOS CLIMÁTICOS

Tras dos años extremos, las lluvias hasta primavera repusieron las reservas hídricas, permitiendo a las cepas completar su ciclo sin estrés hídrico significativo, gracias a la calidad de los suelos de Campo de Calatrava, donde la profundidad y calidad de los suelos nos brindan una ventaja frente a condiciones adversas.

El invierno fue benigno, pero las bajas temperaturas a finales de abril afectaron algunas parcelas. Las olas de calor en julio y agosto tuvieron un impacto mitigado por una tregua climática a mediados de agosto. A pesar de estos desafíos, las viñas demostraron su resiliencia, logrando un ciclo equilibrado

La vendimia comenzó el 19 de agosto con Chardonnay, destacando por su frescura, y culminó el 2 de octubre con un Syrah de gran madurez. Este año reafirmó que el terroir es dinámico y exige paciencia, adaptación y respeto por la naturaleza.

FASE VISUAL

Oro rosa brillante, limpio, elegante y llamativo.

FASE OLFATIVA

En nariz es intenso y complejo, con un primer impacto de notas de melocotón, albaricoque y flores blancas.

FASE GUSTATIVA

En boca es un vino muy equilibrado, con una acidez bien integrada, con volumen en boca y con un final muy largo recordando nuevamente frutas de hueso con alguna nota cítrica.

MARIDAJE

Acompaña a mariscos, arroces y pastas, patés y carnes blancas. . Servir entre 8º y 10º.



75Cl. 13%VOL

2024	Crianza sobre lías.	<i>Vegan Wine</i>
-------------	---------------------	-------------------



www.quintadeaves.es