

<http://www.vicentegandia.es/portal/vinos-elmiracle-tempranillo.htm>



El Miracle 120 - tinto - 2006

INFORMACIÓN GENERAL

Tipo de vino: Vanguardista

Denominación de origen: Valencia

Variedades de uva: 65% Tempranillo, 35% Shiraz

Grado alcohólico: 13%

Recomendado para: Cocina italiana, oriental, tapas y montaditos, y cocinas vanguardistas.

NOTAS DE CATA

Desde que Vicente Gandia fundara nuestras bodegas en 1885, hemos contemplado durante 120 años el milagro de la transformación de la uva en vino. Para conmemorarlo nace "El Miracle", una gama de vinos vanguardistas elaborados para un público moderno y cosmopolita.

La abundancia de sol, la brisa mediterránea y una temperatura media anual de 15°C, hacen de la Denominación de Origen Valencia un paraíso para la elaboración de vinos con importante carga frutal. Gracias a sus suelos pardos, con contenido de caliza, la aclimatación de las variedades Tempranillo y Shiraz es excelente.

Elaboración

Maceración de 15 días en contacto con sus hollejos, vinificando cada variedad por separado. La fermentación se realiza a 28°C, para posteriormente llevar a cabo la fermentación malo láctica. Finalmente, se realiza un trasiego de depósito, donde se produce una decantación natural de la lías durante 3 meses.

Crianza

Cada variedad ha permanecido 7 meses en barricas de roble francés de tostado medio procedentes de los bosques de Allier. Se utilizan barricas de 2ª llenado, que confieren complejidad al vino, pero sin restar el encanto frutal de cada variedad.

Cata organoléptica

Vino de color cereza intenso y ribete violáceo, bien cubierto. En nariz afloran aromas de frutos negros con toques muy especiados y aceituna negra, característicos de la variedad shiraz. En boca, los tostados de roble están muy bien integrados, posee buena estructura, con un final fresco y elegante donde destacan los sabores a confitura.

Quiche de brócolis com bacon. Jantar em 30 de julho de 2009.