

VALENCIA

EL MIRACLE
LIFESTYLE WINES

EL MIRACLE 120

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valencia

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD DE UVA: 65% Tempranillo, 35% Shiraz

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

GASTRONOMÍA: Cocina italiana, oriental, tapas y cocina vanguardista.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17-18° C

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 maloláctica. Finalmente, se realiza un trasiego de depósito, donde se produce una decantación natural de las lías durante 3 meses.

NOTAS DE CATA: 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.

APPELLATION OF ORIGIN: Valencia

TYPE OF WINE: Red Wine

GRAPE VARIETY: 65% Tempranillo, 35% Shiraz

ALCOHOL CONTENT: 13%

GOES WELL WITH: Italian, oriental cuisine, tapas

SERVE AT: 17-18°C

WINE-MAKING PROCESS: Macerated for 15 days in contact with the grape skins, each variety vinified separately. Fermentation is carried out at 28°C, then proceeding to malolactic fermentation. Lastly the tank is racked so that natural decantation of lees takes place for 3 months.

TASTING NOTES: A wine of intense cherry colour with violet edge, very dark. Its bouquet reveals black fruit aromas with spicy hints and black olive, characteristic of the Shiraz variety. On the palate, the toasted oak is very well balanced; it has a good structure and a fresh, elegant finish with prominent jammy flavours.



VG

VICENTE GANDIA