

ALICANTE

EL MIRACLE
LIFESTYLE WINES

EL MIRACLE ART

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Alicante

TIPO DE VINO: Tinto de autor

VARIEDAD DE UVA: 25% Monastrell, 20% Pinot Noir, 20% Shiraz, 20% Merlot, 15% Tempranillo.

GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%

GASTRONOMÍA: Paella, platos de carne, asados y quesos semi-curados.

CRIANZA: 10 meses en roble francés de allier

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17-18° C

ELABORACIÓN: Vinificado por separado de cada variedad, con unas maceraciones de 15 días de media en contacto con los hollejos. 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. Su afinamiento se lleva a cabo con una maduración de 10 meses en roble francés de Allier.

NOTAS DE CATA: Nos encontramos ante un vino de gran elegancia, que conjuga a la perfección modernidad y sutileza gustativa. Es de color rojo picota con destellos violáceos, con una nariz frutal sostenida por un juego de maderas integradas de manera magistral. Su paso en la boca es suave, con elegantes taninos, pleno de sabores y excelente persistencia.

APPELLATION OF ORIGIN: Alicante

TYPE OF WINE: Signature red wine

GRAPE VARIETY: 25% Monastrell, 20% Pinot Noir, 20% Shiraz, 20% Merlot, 15% Tempranillo.

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

GOES WELL WITH: an accompaniment for paella, meat dishes, roasts and medium mature cheeses.

AGEING: 10 months in french oak from Allier

SERVE AT: 17-18°C

WINE-MAKING PROCESS: Each variety is fermented separately with an average of 15 days maceration in contact with the skin. The wine is fermented at 28°C to achieve malolactic fermentation. Finally, it is transferred to a tank where the sediments are naturally decanted for three months. It is then refined with a ten month maturation process in French Allier oak.

TASTING NOTES: The result is a most elegant wine that perfectly balances modern wine making with a refined taste. Its colour is cherry red with violet tones, with a fruity nose and a masterly blend of woods. It is smooth to the taste with elegant tannins, full of flavours and excellent persistence.



VG

VICENTE GANDIA