

VALENCIA

EL MIRACLE
LIFESTYLE WINES

by MARISCAL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valencia

TIPO DE VINO: Varietal Garnacha Tintorera

VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha Tintorera

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

GASTRONOMÍA: Paella, asados y quesos semicurados.

CRIANZA: 8 meses en roble francés de segundo llenado

ETIQUETA: muestra la etiqueta pintada para Bodegas Vicente Gandía por Javier Mariscal, uno de los grandes diseñadores españoles, nacido en Valencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

ELABORACIÓN: Procede de una selección de uvas vendimiadas a mano de garnacha tintorera procedentes de viñas de 35 años en vaso, situadas en la zona vinícola "Valentino". La vendimia se realizó con una cuidadosa recogida para conseguir madurez fenólica y equilibrio frutal. Para su elaboración se desarrolla una maceración y fermentación alcohólica muy lentamente hasta el final de la fermentación maloláctica, que es cuando se introduce en barricas de roble francés de 2º llenado, que garantizan el perfecto ensamblaje entre la carga frutal de la Garnacha tintorera y la madera.

NOTAS DE CATA: Es de color cereza intenso, borde púrpura muy luminoso y con capa gruesa. Su aroma es intenso, posee una nariz expresiva y perfumada, con predominio de la fruta roja envuelta en notas de humo y un carácter mineral. La nariz está domada por la madera con notas de cedro. En boca es untuoso, con gran acidez y unos taninos bien marcados y carnosos que nos recuerdan la ciruela madura, las aceitunas negras y un final largo y persistente con frutas rojas. Un gran vino con carácter mediterráneo.

APPELLATION OF ORIGIN: Valencia

TYPE OF WINE: Grenache Tintorera Varietal

GRAPE VARIETY: 100% Grenache Tintorera

ALCOHOL CONTENT: 13,5%

GOES WELL WITH: Paella, roast meats and semi-mature cheeses

AGEING: 8 months in second fill French oak casks

LABEL: shows the cask painted for Vicente Gandía Winery by Javier Mariscal, one of Spain's leading designers born in Valencia.

SERVE AT: 16°C

WINE-MAKING PROCESS: El Miracle By Mariscal is produced from a selection of hand-harvested Grenache Tintorera grapes grown on gobelet-trained 35 year-old vines, located in the "Valentino" wine production area. The wine is produced using very slow maceration and alcoholic fermentation until the malolactic fermentation is complete, when the wine is poured into second fill French oak casks. This guarantees perfect blending between the Grenache Tintorera varietal's fruity character and the wood.

TASTING NOTES: Bright cherry with a deep robe and very luminous purple edge. It has an intense bouquet, an expressive and fragrant nose, dominant red fruit wrapped in smoky notes and mineral flavours. The nose is tamed by the wood, with hints of cedar. Smooth on the palate, good acidity and meaty, defined tannins that bring to mind ripe plums and black olives, with a long berry-laden finish. A fine wine with a Mediterranean character.



VG

VICENTE GANDIA