

UTIEL - REQUENA

GENERACIÓN

GRANDES AÑADAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Utiel-Requena

TIPO DE VINO: Vino de autor

VARIEDAD DE UVA: 70% Bobal, 15% Cabernet y 15% Shiraz

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

GASTRONOMÍA: Cocina elaborada, pescados azules y carnes como la pechuga de pato, el cerdo ibérico y la caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17/18° C

CONCEPTO: GENERACIÓN 1 Grandes Añadas es un vino elaborado sólo con uvas seleccionadas de las añadas más excepcionales, esas que sólo se dan cada cierto tiempo y que son dignas de un trato de favor. Por ello este vino es un homenaje a Vicente Gandía, fundador de nuestra bodega, un hombre excepcional cuya figura ha inspirado al artista Fuentes Fuertes para crear esta etiqueta, que vestirá con elegancia las 17.590 botellas que componen esta generación única.

ELABORACIÓN: Maceración de 20 días en contacto con sus hollejos, vinificando cada variedad por separado. La fermentación se realiza a 27°C. Crianza de 12 meses en bodega, con una combinación de roble francés de Allier de 1er año y americano de Missouri de 2º año.

NOTAS DE CATA: Vino de color cereza intenso y cubierto. Nariz muy equilibrada, en la que afloran aromas de fruta roja silvestre, zarzamora y matorral, junto a fondos tostados de roble muy bien integrados. Ataque amable pero intenso, taninos bien fundidos, con notas de regaliz que se alargan en el postgusto. Redondo y sin aristas. Servir a 17/18 °C de temperatura.

APPELLATION OF ORIGIN: Utiel - Requena

TYPE OF WINE: Wine with aging potential. Limited edition wine.

GRAPE VARIETY: 70% Bobal, 15% Cabernet y 15% Shiraz

ALCOHOL CONTENT: 13%

GOES WELL WITH: Blue fish, meat, game and nouvelle cuisine.

SERVE AT: 17/18°C

CONCEPT: GENERACIÓN 1 Grandes Añadas is a wine produced exclusively using grapes selected from the most outstanding vintages, the kind that only come around from time to time and deserve very special treatment. So this wine is a tribute to Vicente Gandía, the founder of our winery, an exceptional man whose figure forms the inspiration for the label created by artist Fuentes Fuertes that will grace the limited edition of 17,590 bottles which make up this unique generation.

WINE-MAKING PROCESS: Macerated for 20 days in contact with the grape skins, the vinification of each variety carried out separately. Fermentation takes place at 27°C. Aged for 12 months in casks with a combination of 1st year French Allier oak and 2nd year Missouri oak.

TASTING NOTES: A wine of intense, dark cherry colour. Very balanced bouquet, revealing aromas of wild red fruit, blackberry and forest, with very well balanced toasted oak undertones. Pleasant but intense assault with liquorice notes that linger in the aftertaste. Rounded and with no edges.



VG

VICENTE GANDIA