

**UTIEL - REQUENA**

# CEREMONIA

\*\*\* RESERVA LIMITED EDITION \*\*\*

boutique wine

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Utiel-Requena

**TIPO DE VINO:** Vino de autor

**VARIEDAD DE UVA:** 60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Bobal

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13%

**GASTRONOMÍA:** Quesos, carnes rojas y caza.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17-18° C

**ELABORACIÓN:** La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 25°C y un período de maceración de 14 días en contacto con sus hollejos. La crianza se efectúa en barricas de roble americano de Missouri de primer, segundo y tercer año durante 12 meses. Posteriormente el vino es afinado en botella durante un mínimo de 18 meses para obtener un vino de gran complejidad.

**NOTAS DE CATA:** Ceremonia exhibe un bonito color cereza madura, de aspecto limpio y glicérico. En nariz desprende aromas minerales y acusados rasgos de frutas rojas y negras sobre un fondo especiado de maderas bien ensambladas. La boca nos desvela vigorosidad, amplitud y equilibrio.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Utiel - Requena

**TYPE OF WINE:** Signature Wine

**GRAPE VARIETY:** 60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Bobal.

**ALCOHOL CONTENT:** 13%

**GOES WELL WITH:** Red meat, cheese and game.

**SERVE AT:** 17-18° C

**WINE-MAKING PROCESS:** Vinification takes place in stainless steel tanks kept at 25°C and maceration in contact with the grape skins for 14 days. Ageing takes place in first, second and third year Missouri oak casks for 12 months. The wine is then refined in bottles for at least 18 months to obtain a wine of great complexity.

**TASTING NOTES:** Ceremonia has a pretty ripe cherry colour and a clean, satiny appearance. Its bouquet reveals mineral aromas and pronounced red and black fruit traits with well combined spicy, woody undertones. It is vigorous, ample and balanced on the palate.



VG

VICENTE GANDIA