



VINOS DEL VIENTO

D.O. CAMPO DE BORJA



AVENTURA 2020



Garnacha Tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon



Vendimia Manual, Intervención mínima



De Secano

Michael Cooper, el enólogo de Vinos del Viento, mezcla Garnacha con Syrah y Cabernet en un cupaje que recuerda a los vinos del Ródano. Tiene aromas florales y especiados delicados en nariz de la garnacha y el syrah y la columna vertebral y estructura de la fruta madura del cabernet sauvignon y el syrah.

Viticultura:

Las uvas proceden de una selección de viñedos cultivados a 600m. (2000ft.) sobre el nivel del mar en suelo calizo, arcilloso y calcáreo, rocoso, con abundantes piedras, con drenaje libre (Canto Rodado).

Enología:

La fermentación se realizó en hormigón y el vino maduró sobre sus lías finas durante 12 meses en depósitos de hormigón. Una producción limitada de unas 10.000 botellas.

Nota de Cata:

Hermoso color rubí profundo. Aromas vibrantes de frambuesa, cereza roja y sutiles notas de pimienta blanca, pimienta negra y matices florales. En boca es jugoso y se desliza suavemente por el paladar con taninos suaves y maduros y un delicado equilibrio.

Maridajes:

Pizza, pastas, risotto, paella.

Temperatura de servicio recomendada: 14-16 °C.

Puntuaciones y premios:

91 pts. James Suckling:(añada 2018): "Aromas a violetas, pimienta blanca y arándanos con algunas notas savia, además de moras. En boca tiene un núcleo muy fresco, vivo y carnoso de arándanos y moras con buena riqueza, profundidad y construcción en un final sabroso y largo. Beber o aguantar.

