

AYLÉS
VINO DE PAGO

CUESTA DEL HERRERO

Denominación: VINO DE PAGO AYLÉS

Añada: 2020

Variedades: Garnacha, Tempranillo, Merlot y Cab. Sauvignon

Alcohol: 14%

Azúcar residual: 2,3 g/l

Rendimientos: 5500 kg /ha

Clima: Continental Extremo



Viticultura:

Los suelos de los viñedos de donde procede tienen un mayor componente cálcico, son mayormente arenosos y con algo de canto rodado. Esta composición del suelo se traduce en vinos más frescos y frutales. Tras la experiencia en años anteriores, hemos comprobado que una producción mayor demuestra una mayor calidad al tener un mejor equilibrio foliar y a una maduración más lenta. Vendimia nocturna

Enología:

Fermentación alcohólica por separado, a temperatura controlada y con levaduras indígenas. La fermentación maloláctica tiene lugar en barrica de roble Francés siempre usada, para preservar el carácter mineral. Permanece hasta completar 8 meses de crianza.

Potencial de guarda: entre 6 y 9 años

Nota de cata:

Bonito e intenso color rojo cereza picota. Muy directo en fase olfativa, bien definido y extraordinariamente amplio en aromas (fruta fresca, tinta, especias y carácter final floral). En boca se muestra como una clara apuesta por la elegancia e intensidad frutal; armonía y equilibrio se dan la mano en un final de cuerpo medio-alto, moderadamente tánico y graso

Maridajes:

Al tratarse de un vino frutal y fresco es muy versátil a la hora del maridaje. Combina bien con todo tipo de tapas, comida mediterránea, pasta, arroces, embutidos y carnes a la brasa. También con quesos de pasta dura, salvo quesos azules.



RAMÓN REULA - ESTATE WINE