

EL MIRACLE ART

nuevos vino,
nuevos matices

el arte
hecho vino

Información General

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Alicante

GRADO ALCOHOLICO: 13.5%

AÑADA: 2007

MADURACIÓN: 10 meses roble francés de allier

PRODUCCIÓN: 30,000 botellas

VARIETADES: 25% Monastrell, 20% Pinot Noir, 20% Shiraz, 20% Merlot, 15% Tempranillo



EL ARTE DE ELABORAR UN GRAN VINO

El espíritu del vino se transforma en arte. Los más destacados artistas de la Comunidad Valenciana se han expresado utilizando como lienzo una barrica. Seis artistas han plasmado su firma en Le Miracle ART 2007. Un vino Premium creado desde la diversidad artística que ofrece una paleta de colores y variedades como la Monastrell, Pinot Noir, Shiraz, Merlot y Tempranillo, para estimular tus sentidos. Deja volar tu imaginación hacia el Miracle Art.

Si te sientes un amante del arte, este es tu vino

ELABORACIÓN:

Vinificado por separado de cada variedad, con unas maceraciones de 15 días de media en contacto con los hollejos. La fermentación se realiza a 28°C, para posteriormente llevar a cabo la fermentación maloláctica. Finalmente se realiza un trasiego de depósito, donde se produce una feroz decantación natural de las lías durante 3 meses. Su afinamiento se lleva a cabo con una maduración de 10 meses en roble francés de Allier.

CATA:

Nos encontramos ante un vino de gran elegancia, que conjuga a la perfección modernidad y sutileza gustativa. Es de color rojo picota con destellos violáceos, con una nariz frutal sostenida por un juego de maderas integradas de manera magistral. Su paso en la boca es suave, con elegantes taninos, pleno de sabores y excelente persistencia. Arte en tu paladar!

RECONOCIMIENTOS:

Challenge to the best spanish wines for ASIA, Medalla de Bronce (Hong-Kong)

