

# TALLARUQUES

les freses de Jesús pobre



## EL PROJECTE

a recerca de alts rendiments ens va portar a fa un segle als valencians a desestimar les varietats endèmiques, cedint el pas a varietats foranes. En la filosofia del nostre celler, preval el retrobament amb les varietats locals per tornar-los la dignitat.

## VARIETALS I ELABORACIÓ

Negre genuïnament valencià: cupatge de giró, monastrell, boval, forcallà i montalvana. Macerats una setmana amb un 20% de rapa.

Pot tenir pòsits ja que el seu filtrat és lleuger i el seu nivell de sulfits baix.

## CRIANÇA

Fermentació alcohòlica, criança i fermentació malolàctica, en dipòsits d'acer inoxidable, mantenint en tot moment l'absència d'oxigen durant la seva maduració.

Producció: 1000 ampolles de 0.75l

## NOTA DE TAST

Lleuger en grau alcohòlic i color, nas intens de pebre i amb records a mores i fruits negres frescos en boca. Una retro nasal amable, equilibrada, llarga i profunda de maduixa en compota.

Alc / vol 14.5%

Acidesa total 6.2 g / l

Sucre residual <0.27 g / l

Sulfurós lliure 20 mg / l

Temperatura de servei 16°C