

# MARAVIDES

VIÑEDOS BALMORAL  
FINCA EL MORALEJO



## MARAVIDES MEDITERRÁNEO

80%TEMPRANILLO 20 %SYRAH

80% TEMPRANILLO 20% SYRAH. 6 MONTH AGEING IN FRENCH OAK VAT, AND AMERICAN OAK BARREL. I.G.P VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

La mer de la vie, une philosophie de la Méditerranée  
Réserve de Maravides trouve son origine à plus de 1000 mètres (3330 pieds) d'altitude dans notre domaine EL Moralejo, dans un paradis naturel pur. Tout le long de l'année, nous prenons soin de la vigne, afin que celle-ci puisse donner le meilleur tant pour la qualité des raisins, la maturité, expression du terroir, en faisant le travail de conduite et de pré-égrappage, la taille en vert et en utilisant des traitements naturels ainsi que le faible taux de 7000 bouteille par hectare. Éviter la fin de la chaleur de l'été, les vignes sont récoltées pendant la nuit. Les raisins sont transportés à une température fraîche et arrivent à la cave en parfait état.

### VINIFICATION:

Les raisins sont déposés dans les réservoirs par gravité à basse température. On obtient naturellement la teneur, riche en sucres et acides, offrant des vins d'une grande finesse, avec des arômes subtils et une fraîcheur satisfaisante sur le palais. Il est également ainsi mieux préparés au vieillissement. Le moût de fermentation est conduite dans les réservoirs à une température contrôlée en contact avec le raisin. La fermentation malolactic est effectuée en barriques de chêne américain, une partie sera également vieillit en fûts de chêne français

### LE VIN:

La couleur est d'un rouge profond. Couleur expressive, nez expressif suivi de sa palette fruité mûr, épices et cacao. En bouche c'est rond et délicieux vous retrouverez toute cette palette fondue de fruits, d'épices et une note de lavande ...SUPER BON.

METS: Boudin noir grillé, avec sauté de poivrons rouges épicés, brochette de bœuf, sauce au poivre vert, hamburger de bœuf, poulet grillé.