



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

Viña Alarba

Viña Alarba Pago San Miguel.

Variedades: Elaborado con uvas Garnacha 85% y Syrah 15%, procedentes de nuestros viñedos.

Tipo de plantación: Marco real a 2,5 x 2,5 m Garnacha y Syrah, poda en vaso y 3 x 1,5 m Syrah en espaldera.

Áreas de Producción: En la Denominación de Origen "Calatayud", a una altitud de 700 a 1.000 metros, en los términos municipales de Acedo y Castejón de Alarba, nuestras viñas de Garnacha tienen una edad media de 60 años, con producciones inferiores a 2500 kg/ha. Las parcelas, situadas en laderas, poseen suelos de pizarras y cuarcitas, que proporcionan un acusado carácter de terruño, con notas minerales muy acentuadas.

Vinificación: Las uvas son preseleccionadas en campo. La vendimia se realiza a mano en el momento óptimo de maduración, durante la primera semana de Octubre la variedad Syrah y la segunda semana de Octubre la variedad Garnacha.

Las variedades se elaboran por separado. Fermentaron entre 25-28°C. Se descubaron a los 20 días. Tras el coupage, permaneció durante 6 meses en barrica de roble francés nueva.

Características Organolépticas: Color rojo picota de capa alta, con tonos violetas.

Aroma de frutas y frutos negros maduros y pasas, mora, ciruela, níspero. Tras agitar la copa, aparecen aromas especiados, pimentón, clavo, con fondo balsámico y mineral. Cacaos y torrefactos característicos de nuestras Garnachas. En boca se muestra largo, estructurado, con tanino dulce y muy equilibrado.

Presentación: Botella Bordelesa Antigua Hoja-Muerta anti-U.V.A. de 0,75 L. En cajas verticales de 6 y 12 unidades.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará curados, estofados, caza y carnes.

Servicio: Sírvese a temperatura 16 - 18 °C.

Premios:

Viña Alarba Pago San Miguel 2001, Wine Advocate 89 puntos
Viña Alarba Pago San Miguel 2002, Wine Advocate 90 puntos.
Viña Alarba Pago San Miguel 2004, Wine Advocate 87 puntos.
Viña Alarba Pago San Miguel 2005, Inter. Wine Cellar 88 puntos.
Viña Alarba Pago San Miguel 2005, Medalla de Bronce – Vinos Esp. en Rusia 2009

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 14% Vol.
Sulfuroso libre: 35 mg/l
Acidez Volátil: 0,45 g/l en ácido acético
Sulfuroso total: 82 mg/l
Acidez total: 7,40 g/l en ácido tartárico



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN, S.A.

Avd. José Antonio, 61 • 50340 Maluenda (Zaragoza) España

Tel. +34 976 89 30 17 – Fax +34 976 54 69 69

e-mail: info@castillodemaluenda.com - web: www.castillodemaluenda.com