



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

Viña Alarba

Viña Alarba Volcán.

Varietades: Elaborado con uvas 100% Tempranillo procedentes de nuestros viñedos con más edad de esta variedad.

Áreas de Producción: Procede de viñedos enclavados en la Denominación de Origen "Calatayud", en laderas situadas a una altitud media de entre 700 - 1100 metros. El terreno es de roca volcánica y pizarras, lo que facilita un buen enraizamiento de las plantas y unas producciones no superiores a 4000 Kg/ Ha, con unas condiciones para la maduración del fruto excepcionales.

Vinificación: Tras la selección de las uvas en campo, la recolección se realiza a mano, en cajas de 10 Kg, pasándose por una mesa de selección ya en bodega, y realizándose el encubado de los racimos enteros, para realizar la vinificación por el sistema tradicional de maceración carbónica. Con temperatura controlada a 24º C.

Características Organolépticas: Rojo cereza con tonos violáceos, aspecto brillante y adecuada lágrima.

Muy intenso en nariz, con frutos rojos, moras, frambuesas y con complejidad, destacando los aromas lácticos, sotobosque y especiados.

En boca tiene buena entrada, es suave, goloso y con cuerpo, equilibrado y con post-gusto largo y elegante.

Presentación: Botella Kendo Verde anti- UVA de 0,75 L.

Gastronomía: Acompaña idealmente a foie, quesos, setas, carnes rojas, pescados y elaborados especiales.

Servicio: Sírvaselo a temperatura entre 16- 18ºC.

Premios:

Viña Alarba VOLCAN 2009, Medalla de Oro – "Berliner Wein Trophy 2010"

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Sulfuroso libre: 30 mg/l

Acidez Volátil: 0,31 g/l en ácido acético

Sulfuroso Total: 55 mg/l

Acidez total: 6,08 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