

ACEÑA

TINTO JOVEN 2023

Tipo de vino: Coupage

Varietal de uva: 70% tempranillo y 30% garnacha

Graduación alcohol: 14%

Temperatura de servicio: 16-18°C

La fermentación integral de las uvas se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable, donde se implementa un riguroso control de temperatura, manteniéndola de manera precisa a 23°C.

Posteriormente, se procede a la fermentación maloláctica, que se desarrolla meticulosamente en depósitos de hormigón. Esto proporciona condiciones ideales para el desarrollo de las bacterias lácticas responsables de la conversión del ácido málico en ácido láctico, contribuyendo así a la suavización de la acidez y al desarrollo de la complejidad organoléptica.

NOTA DE CATA

En términos visuales, presenta un color rubí de intensidad profunda, con brillo y limpieza notables.

El perfil aromático es intenso, complejo y armonioso, con notas distintivas de frutas rojas confitadas como moras y fresas, así como frutos negros como ciruela negra. Los matices especiados aportan una capa adicional de complejidad.

En boca, se experimenta un paso fresco y goloso, con una buena acidez, donde de nuevo reaparece la fruta, como la fresa y la mora, esta vez más maduras culminando en un final persistente y sabroso.

MARIDAJE



CARNES
ROJAS



GUISOS



QUESOS
CURADOS



ACEÑA

MALVAR DE MADRID

Tipo de vino: Varietal. Blanco
Varietal de uva: 100% Malvar de Madrid
Graduación alcohol: 13%
Temperatura de servicio: 16-18°C

Este vino blanco se elabora a partir de la madrileña variedad Malvar, proveniente de cepas con más de 25 años de antigüedad. El proceso inicia con una maceración media de 8 horas, seguida de un desfangado estático que dirige el mosto limpio hacia un tanque de acero inoxidable. Aquí, la fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada inferior a 16°C, extendiéndose a lo largo de 20 días. Posteriormente, el vino es trasvasado a un depósito de guarda, donde reposa antes de su embotellado.

NOTA DE CATA

En el aspecto visual, se presenta con un color amarillo limón limpio y brillante, denotando limpieza y claridad.

La intensidad aromática media alta se revela en notas marcadas de frutas de hueso, destacando el albaricoque, acompañadas de frescura aportada por frutas verdes como la manzana y toques cítricos. Esta complejidad aromática refleja la riqueza de la variedad.

En boca es seco, con una frescura que se expande horizontalmente, ofreciendo una sensación amplia y persistente en el paladar. Con un final largo, destacando la armonía entre su acidez equilibrada y la riqueza de sus matices.

MARIDAJE



MARISCOS



CEVICHE



PESCADOS



ACEÑA

GARNACHA DE MADRID

Tipo de vino: Varietal. Rosado

Variiedad de uva: 100% Garnacha de Madrid

Graduación alcohol: 13%

Temperatura de servicio: 12° a 14° C

Este vino se elabora meticulosamente mediante la utilización de uvas de la variedad Garnacha Tinta. La fase de maceración, prolongada por 12 horas, precede a un proceso de sangrado y desfangado estático, destacando la pureza y complejidad aromática de la materia prima.

La fermentación, llevada a cabo con precisión, se desarrolla a una temperatura controlada de 16°C a lo largo de un período de 15 días. Este control termostático garantiza la extracción óptima de compuestos fenólicos y la preservación de los aromas volátiles.

NOTA DE CATA

En el aspecto visual, exhibe un matiz fresa limpio y brillante, indicativo de una madurez óptima y una vinificación cuidadosa.

La complejidad aromática se manifiesta en intensas notas de frutas rojas, destacando fresas y cerezas, complementadas por la presencia de una piruleta y un sutil componente floral.

En boca, se distingue por su notable frescura y textura sedosa, desplegando una estructura que culmina en un final prolongado, caracterizado por matices afrutados. La armonía entre acidez, taninos y cuerpo confiere al vino una identidad única.

MARIDAJE



ARROCES



PASTAS



PIZZA

