

Terra Fiter 2008

Benimarraig - Benissa - Marina Alta



Terrenos: Los viñedos se sitúan en la Marina Alta de Alicante aproximadamente 200 metros sobre el nivel del mar. Las uvas de Giró y Tempranillo proceden de las partidas "Benimarraig" y "Llenes" de Benissa, a menos de 4 km del mar mediterráneo. Los suelos son calizos de color blanco. "Fiter" hace referencia a las piedras grises que integran estos suelos.

Elaboración: Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de cada variedad y hacer vinos intensos y concentrados. Una vez en la bodega, la fermentación tiene lugar con levaduras autóctonas, en depósitos de acero inoxidable y control de temperatura.

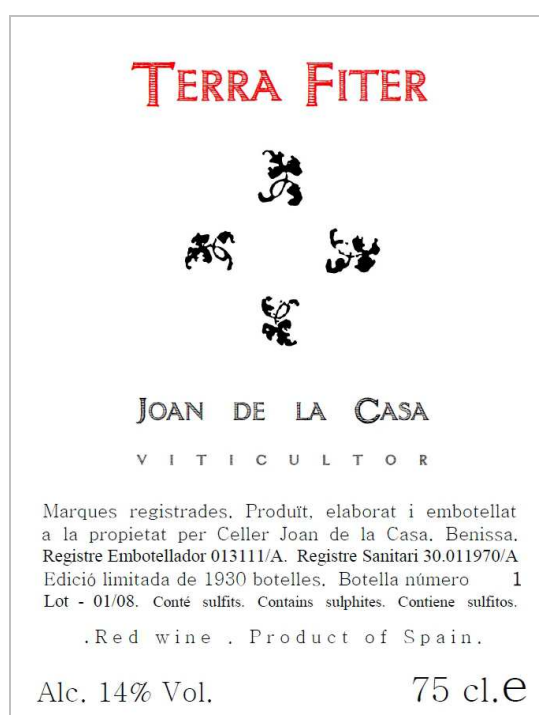
Crianza: Los vinos permanecieron 18 meses en barricas de roble americano. Una vez embotelladas las botellas reposan en horizontal a temperatura y humedad constantes.

Cata: Color cereza oscura con tonos rubí. Aroma de ciruelas maduras, cacao, vainilla y pimienta negra. En boca es voluminoso, con tacto sedoso y muy equilibrado.

Temperatura de Consumo: 17 °C.

Producción: 1.930 botellas numeradas.

PVP recomendado: 10,5 €.



Elaborado y embotellado por Joan de la Casa.



www.joandelacasa.com



[joandelacasa](https://www.facebook.com/joandelacasa)



joan@joandelacasa.com



[Joan de la Casa](https://plus.google.com/Joan%20de%20la%20Casa)



670 20 93 71



[@joandelacasa](https://twitter.com/joandelacasa)