



Vino que resulta aconsejable beber a corto plazo, ya que no mejora significativamente.



Vino que está en un momento adecuado de consumo, pero que puede guardarse un mínimo de tres años en los cuales mejorará.



Vino que ya puede ser consumido pero en el que es previsible una evolución muy favorable, estar en plenitud en un plazo de 5 a 10 años.

**Clausuro**
del
Vino

Esta selección se les servirá a partir del 1 de diciembre de en caso de que no nos notifiquen lo contrario por teléfono.



PARIS & PARIS
DISTRIBUCION DE BEBIDAS
Telfs. 950 14 14 99 - 14 16 09
Fax: 950 14 23 72
Pol. San Rafael s/n.
04230 - HUERCAL DE ALMERIA
ALMERIA

plataforma

LOS VINOS DEL
CLAUSTRO
NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2011

**Clausuro**
del
Vino

Club Enológico de Almería

PINTIA

D. ORIGEN:

Toro

VARIEDADES:

100% Tinta de Toro

ANALÍTICA:

Grado alcohólico 15% Vol.

CATA:

Vista: picota cardenalicio. Nariz: elegante y complejo, fruta excelentemente madura, balsámicos, naranja confitada, maderas excelentemente integradas, fondo de regaliz, café y torrefactos. Boca: amplio, goloso, carnoso estructurado, taninos maduros elegantes, equilibrado, muy frutal en el paso de la boca, fresco y final potente, maderas de gran calidad.



Envío de 1 Unidad

FINCAS DE GANUZA RESERVA

D. ORIGEN:

Rioja

VARIEDADES:

90% Tempranillo, 5% graciano y 5% viura y malvasía

ANALÍTICA:

Graduación alcohólica: 14%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Recolección manual de uva procedente de viñedos con una edad media de 40 años, en cajas de 12 Kgr.

Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas, por un periodo de 24 horas. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7.000 litros. Maloláctica en barricas nuevas. Crianza durante 28 meses en barricas nuevas de roble.

CATA:

Rojo cereza brillante y de buena capa, con una suave evolución a teja en el borde. Nariz intensa y compleja, aromas a fruta combinadas con especias, vainillas y tostados muy finos, dejando entrever el bouquet de la crianza. En boca redondo, complejo con muy buena estructura y taninos bien equilibrados; posee una fina acidez que le suma frescura al conjunto y le confiere fuerza y elegancia.



Envío de 1 Unidad

ANDALUS PETIT VERDOT

D. ORIGEN: Andalucía

VARIEDADES: 100% Petit Verdot

ANALÍTICA: Graduación alcohólica: 14,4%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Una vez seleccionadas las uvas de excelente calidad, se introducen en tanquetas de fermentación de acero inoxidable con temperatura controlada. La fermentación dura 7 días, realizándose posteriormente una maceración con los hollejos de 15 días más. Tras realizar la fermentación maloláctica, el vino pasa a barricas nuevas de roble francés donde permanece durante 12 meses. La crianza se completa con una estancia en botellas durante al menos 8 meses.

CATA: Vino de gran concentración, destacando los olores y sabores varietales muy bien conjuntados con los propios de su crianza en barrica. Intenso color con entrada muy suave en boca y un postgusto largo y potente destacando la sensación de taninos grasos y amables. Es recomendable decantar el vino 2 horas antes de su consumo.



Envío de 1 Unidad