



GENUS MONASTRELL - SYRAH

TIPO

Tinto semicrianza.

VARIEDADES

80% Monastrell, 20% Syrah.

ELABORACIÓN

Genus es un vino elaborado a partir de uvas de la variedad Monastrell, en una proporción del 80% y uvas de la variedad Syrah, en un 20%. Las uvas con las que se elabora Genus fueron vendimiadas en cajas de plástico. Una vez se recibe la uva en la bodega, se revisa y selecciona, y se trata de forma muy cuidadosa en el estrujado. El encubado tiene una duración de diez días, en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. Los vinos de las dos variedades se elaboran por separado y se mezclan antes del envejecimiento.

Después de los trasiegos y la fermentación malo-láctica, se somete a un periodo de corta crianza, 4 meses. Para ello, el vino se introduce en barricas nuevas de roble americano y francés, dentro de una nave climatizada, en la que finalmente se estabiliza y redondea.

CATA

Es un vino que conjuga a la perfección frescura y estructura. Color intenso de capa alta, muy cubierto, de color rojo cereza casi ciruela negra. En el aroma muestra una gran frutuosidad, frutos rojos maduros confitados, y un preciso toque de madera nueva. Ligerero aroma a vainilla y especiados. En boca se muestra agradable, aterciopelado, redondo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas, pizzas, arroces, guisos, legumbres, ensaladas y verduras, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de media curación, carnes blancas y rojas, parrilla, plancha...

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

Medalla de Plata. Salón Internacional del Vino 2004.
Medalla de Oro. Concurso Mundial de Bruselas 2006.
Medalla de Plata. AWC Vienna 2014