

ARX 2018

Tintilla de Rota
Syrah
Petit Verdot
Cabernet Sauvignon



ARX



TESALIA

Arcos de la Frontera
SPAIN

Color

Presenta un rojo cereza luminoso con buena capa

Nariz

Aroma complejo de buena intensidad, donde se entremezclan aromas de fruta y de crianza en perfecto equilibrio. Fruta roja, pimienta, tomillo seco e incienso.

Boca

Aquí llega su gran momento, la fruta da golosidad y volumen, y la madera complejidad. Se mueve lento, con peso, dejando un recuerdo elegante de vino pulido.

Variedades	60% Syrah 30% Tintilla de Rota 8% Petit Verdot 2% Cabernet Sauvignon	Crianza	12 meses en barricas de roble francés
		Alcohol	14 %
		RS	< 0,20 g/l

ARX 2018 procede de la parcela nº1 de Syrah, la parcela nº2 de Tintilla de Rota, la parcela nº10 de Petit Verdot y la parcela nº3 de Cabernet Sauvignon. Todas ellas tienen orientación Noreste, bajo la influencia de los vientos de Levante y en laderas de pendientes muy pronunciadas en las que los racimos están perfectamente sombreados y aireados para una perfecta maduración. La vendimia se hace de forma manual y nocturna, para aprovechar las bajas temperaturas. En cuanto a la elaboración, realizamos la maceración pre-fermentativa en frío durante cuatro días para preservar el color, aroma y sabor de las uvas, fermentando las variedades por separado durante aproximadamente entre 20 o 25 días.

El volumen total de producción es de 9.100 cajas de 6 botellas c/u.

La joya del sur

Desde la plantación de los viñedos, la selección de variedades, el perfeccionismo en los procesos de vinificación y envejecimiento, en Tesalia todo se ha hecho para crear los «grand cru» de Andalucía. El foco principal ha sido crear vinos de calidad y estilo excepcional que mostrasen concentración, elegancia, complejidad, equilibrio, largura y nobleza al envejecer. Listos para un consumo inmediato pero que crecerán durante los próximos diez años.