



AUDENTIA RESERVA

D.O.P. VALENCIA

El Coraje, "Audentia" en latín, definía a los habitantes de Valencia durante el periodo de la Reconquista. En Murviedro honramos su memoria con estos vinos que se caracterizan por su estructura y carácter.

Área de Producción

La Denominación de Origen Protegida Valencia se sitúa cerca de la costa mediterránea del este del país a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

Variedades de Uva

40% Tempranillo, 40% Monastrell y 20% Cabernet Sauvignon

Vinificación

Selección de las mejores uvas de cada variedad. Despalillado y suave estrujado. Vinificación por separado en depósitos de acero inoxidable en prolongada maceración con los hollejos, utilizando levaduras seleccionadas. Inicio lento de la fermentación manteniendo una temperatura de 10 a 12°C hasta llegar a un final de fermentación entre 25 a 26°C. Fermentación maloláctica. Ensamblaje y homogeneización. Crianza durante un mínimo de un año en barricas nuevas de roble americano.

Nota de Cata

Color: Rojo rubí con reflejos teja.
Aroma: Maduro y suave, con elegantes aromas a fruta compotada sobre notas balsámicas (vainilla, tabaco, cacao).
Sabor: Amplio, redondo, untuoso y muy largo. Buena estructura que promete una larga vida en botella.

Sugerencias de Servicio

Audentia Reserva es vino de gran nivel, acompañante privilegiado de platos muy elaborados a partir de carnes, asados, quesos curados etc. Sírvese a temperatura de 16 a 18°C. Este vino debe descorcharse como mínimo 30 minutos antes de su servicio.

Añada
2014

Graduación Alcohólica
13,5% vol.

Disponible en
750ml