

ALCONDE

Vinedos y Bodegas

ALCONDE

ÓPTIMO

Tinto

Fruta óptima

VARIETADES	Cabernet Sauvignon y Merlot
HISTORIA	<p>La historia de nuestra Bodega comienza en 1956, cuando un grupo de pequeños viticultores de la zona de Lerín, convencidos del potencial de sus viñedos, decidieron unir fuerzas y crear un proyecto cuyo principal objetivo era la elaboración de vinos de calidad.</p> <p>Compartiendo viñedos, trabajando de la mano y utilizando técnicas transmitidas de padres a hijos desde tiempos inmemoriales, fundaron juntos Bodegas Alconde, que cuenta con más de 150 hectáreas de viñedo en una privilegiada zona de Navarra.</p>
TERRITORIO	<p>Los viñedos en propiedad de Bodegas Alconde superan los 50 años y alcanzan en ocasiones el siglo de existencia. Se encuentran en una comarca con un clima adecuado para la maduración de la uva, con temperaturas frías en invierno y cálidas en verano.</p> <p>Los suelos son muy pobres, calizos, aptos para pequeños rendimientos y con abundancia de cantos rodados que garantizan la humedad a las raíces más profundas. Elaboramos vinos suaves y equilibrados basados en la variedad Tempranillo, la más tradicional de la zona, junto a Garnacha, Graciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc.</p>
ALCOHOL	14%
CRINANZA	14 meses en barrica.
NOTA DE CATA	Un vino de corte actual más concentrado y frutal. De intenso color negro-azulado. Es potente en nariz, expresivo, con buen equilibrio de fruta y madera tostada con recuerdos a caramelo y frutos secos. Mucho cuerpo en boca, donde sorprende por su extrema delicadeza y taninos maduros.
SERVICIO	14°-16°

