

ARX 2017

Tintilla de Rota
Syrah
Petit Verdot
Cabernet Sauvignon



ARX



TESALIA

Arcos de la Frontera
SPAIN

Color

Presenta un color rojo picota brillante de capa alta.

Nariz

Intenso aroma de fruta madura, ciruela negra y mora. Poco a poco se va abriendo, desplegando nuevos olores, crema, cedro, cacao, muy bien integrados con los recuerdos de fruta formando un conjunto armónico.

Boca

Destaca su frescura, llenando luego la boca. Carnoso, vivo, estructurado. Al final vuelve la fruta, dejando largo y sabroso postgusto.

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 2017 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 6.100 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.

Cees van Casteren MW



Cees van Casteren, Master of Wine

Ignacio de Miguel, enólogo