

Envínate Albahra Tinto 75 cl



Referencia: 308153

Precio: 10,47 €

Descripción:

El **Albahra Tinto** es un vino elaborado por **Envínate**, proyecto reconocido por su apuesta por vinos auténticos y de mínima intervención. Procede de viñedos situados en la **zona de Almansa**, al sureste de Castilla-La Mancha, aunque sin adscribirse a una D.O., lo que le otorga mayor libertad de elaboración.

Se elabora con **Garnacha Tintorera (Alicante Bouschet)** procedente de **viñas viejas cultivadas en pie franco**, plantadas en suelos calcáreos y arenosos, a más de **800 metros de altitud**.

La vinificación se realiza con **fermentación espontánea con levaduras autóctonas**, racimos enteros y mínima intervención. La crianza se desarrolla durante **8 meses en depósitos de hormigón y barricas neutras de roble francés**, sin clarificación ni filtración, y con sulfitos mínimos al embotellar.

En cata, **Albahra Tinto** muestra un **color cereza intenso con ribetes violáceos**. En nariz ofrece **aromas de fruta roja y negra fresca, violetas, hierbas de monte bajo y un toque mineral calcáreo**. En boca es **jugoso, fresco y equilibrado**, con **taninos suaves y acidez viva**, lo que lo convierte en un vino muy versátil y gastronómico.

Maridaje recomendado: Ideal con **carnes blancas y rojas a la brasa, arroces mediterráneos, platos de caza menor, embutidos y quesos semicurados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con crianza parcial

Variedad: Garnacha Tintorera (Alicante Bouschet)

Viñedo: Cepas viejas en pie franco, 800 m de altitud, suelos calcáreos y arenosos

Elaboración: Fermentación espontánea con racimos enteros y levaduras autóctonas

Crianza: 8 meses en hormigón y barricas usadas de roble francés

Grado alcohólico: 13–13,5% vol. (aprox.)

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Zona: Almansa (sin D.O.)

Bodega: Envínate