

SASO ALTO 2007

Tipo de vino / Type of wine:

Tinto con crianza / *Vintage red*

Variedades de uva / Grape varieties:

Garnacha 85% others 15%

Origen de la uva / Grape origin:

Viñedos propios / *Own vineyards*

Viñedo / Vineyard:

Saso Alto

Producción / Production:

15.000 bottles

Presentación / Presentation:

Bordelesa 75 cl. 6/12 bottles per case

Vinificación / Winemaking

Las uvas proceden de un viñedo de más de 20 años en el que aplicamos una viticultura tradicional. Una vez las uvas se han seleccionado y despallado, fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, el tiempo dependerá de las extracciones de materia colorante, taninos y aromas. El vino macera durante 15 días y tras la fermentación maloláctica durante 8 meses en barrica de roble americano y francés.

The grapes proceed from a 20 years middle age vineyard where we apply a traditional viticulture. When the grapes are selectionned and after destalking and crushing ferments in steel vats at controlled temperature of 28°C with repeated remontages of the must. Te period varies on the basis of colouring substances, tannins and aromas extracted and on the sugar content. The wine macerates for 15 days and after malolactic fermentation remains 12 months in French and American oak barrel

Notas del enólogo / Winemaker notes**Cata / Tasting**

Luminoso color rubi con tonos brillantes. En nariz aromas a frutos rojos y negros y notas minerales. Un vino con cuerpo, equilibrado y aromático.

Luminous ruby colour with bright flashes. On nose red and black fruit aromas and mineral notes. Full bodied, balanced, and markedly aromatic.

Servicio / Serving suggestion

Excelente para acompañar platos de caza, y todo tipo de pescados. *Excellent with game, poultry and all kind of fish.*

Temperatura de servicio / Serving temperature

16 - 18°C

Enólogo / Winemaker

Ferran Ferrer



VALONGA S.A.

Monte Valonga s/n - 22533 Belver de Cinca (Huesca)

T +34 974 435 127 Fax +34 974 339 101

www.valonga.com bodegas@valonga.com