

BODEGAS AESSIR

ECO FREE SO2

- **BODEGA:** BODEGAS AESSIR
- **VINO:** BODEGAS AESSIR ECO FREE SO2
- **LANZAMIENTO:** Julio 2018
- **AÑADA:** 2017
- **VARIEDAD:** SYRAH 100%
- **FINCAS DE ORIGEN:** Cuenca
- **PRODUCCION TOTAL:** 3.000 L.

- **VITICULTURA:**
 - HECTAREAS:** 10 Ha.
 - EDAD DEL VIÑEDO:** + 30 Años
 - ALTURA:** 969m
 - ESTILO DE PODA:** Viña en vaso.
 - CULTIVO:** Secano
 - SUELO:** Pobre: arcillo-calcareo. Subsuelo pobre.
 - PODA EN VERDE:** Si
 - RENDIMIENTO:** 6Kg / cepa
 - TIPO DE VITICULTURA:** **ECOLÓGICO FREE SO2**
 - VENDIMIA:** Octubre
 - CLIMA:** Seco Continental y Mediterraneo.
 - PLUVIOMETRIA:** 350L / Año

- **ELABORACIÓN:**
 - DESPALILLADO:** Si
 - ESTRUJADO:** No
 - FERMANTACION:** Depósitos de Acero inoxidable
 - MACERACION:** 12 Horas
 - DESCUBE:** Depósitos.
 - CRianza:** 3 meses en barrica
 - VOLUMEN DE ALCOHOL:** 14% Vol.

BODEGAS AESSIR ECO FREE SO2

ANALISIS SENSORIAL:

Brillante color rojo vivo opaco con bordes violáceos, muy limpio de capa media a alta en intensidad.

Muy expresivo en nariz, con notas muy marcadas a fruta madura donde destacan los frutos rojos muy maduros mostrando muchísima frutuosidad.

Vivo, redondo, carnoso y balsámico en boca, de tanino dulce mostrando un buen carácter y de persistència larga. Acidez muy bien equilibrada.

Con un final dulce que produce una sensación de gran armonía. Persistente y gran pureza frutal como no puede ser de otra forma.

En perfecta coherència, confirmando en la fase retro-olfactiva la fruta fresca y madura.

MARIDAJE:

Fantástico tinto para todo el año, su carácter fresco lo hace ideal para aperitivos, quesos, embutidos, pasta y arroces.

También ideal con carnes blancas y rojas. Perfecto como vino a copas.

Se recomienda servir a una Temperatura de servicio de 13°C



DIRECCIÓN DE CARGA:
16235. CUENCA. SPAIN
CAJAS DE 6 UNIDADES
125 CAJAS / EUROPALLET
750 BOTTLES / EUROPALLET

VINO NATURAL

Aquel que proviene puramente de uva que no ha sido tratada en ningún momento, va más allá de la viticultura y elaboración ecológicas ya que en ellas se permiten cierto tipo de compuestos no naturales hasta un límite además de sulfuroso también hasta un límite para su protección y guarda. El resultado es un fiel reflejo de la tierra de la que nace el vino y de la variedad de uva.

Los aspectos básicos que sostienen su idiosincrasia son:

- 1- **Cultivo respetuoso con el medio:** Compartido con la agricultura ecológica o biodinámica) Aunque los tratamientos más comunes y admitidos en agricultura ecológica como azufre o sulfato de cobre deberían limitarse a lo imprescindible. Por ejemplo se utilizan abonos verdes. Tampoco se utilizan abonos químicos, herbicidas, plaguicidas, fungicidas sistémicos ni organismos manipulados genéticamente.
- 2- **Compromiso con el entorno natural:** Se mantiene un comportamiento coherente a la hora de canalizar recursos como la energía, el trabajo o el agua. Los vinos se taponan siempre con corcho natural o técnico.
- 3- **El Viticultor es el "Autor":** Es quien controla el viñedo y es el responsable de todos los trabajos que se realizan ya que es el más puro y fiel reflejo de dicho trabajo en campo al no haber sido alterado por ningún componente externo.
- 4- **Autenticidad y Singularidad:** La uva debe reflejar las condiciones de la tierra y la añada. Trabajo manual y artesanal. La maquinaria usada en todo caso no debe alterar las condiciones naturales de la uva, del mosto o del vino.
No se filtra ni clarifica el vino, para conservar las características naturales del vino.
No se usan levaduras comerciales ni cualquier otro producto para acelerar o conducir la fermentación alcohólica.
No se usan bacterias malolácticas para acelerar o conducir la fermentación malo-láctica.
No se corrige la acidez acidificando (con ácido tartárico, cítrico o cualquier otra sustancia).
No se usan virutas o trozos de madera para aromatizar.
No se emplean la ósmosis inversa, la concentración, la crio-maceración o cualquier otra técnica que suponga la disgregación artificial de los componentes del mosto o el vino.
No se suele clarificar, se deja que sea el propio vino el que haga esta operación con ayuda del tiempo.
No se filtra, así no se eliminan componentes naturales y beneficiosos para la evolución natural del vino.
- 5- **No se utiliza Anhídrido Sulfuroso (SO₂):** El Anhídrido Sulfuroso o Dióxido de Azufre (SO₂) es perjudicial para la salud. Es un gas irritante y tóxico muy peligroso para quienes deben trabajar con él, exposiciones prolongadas pueden tener consecuencias letales. Para el consumidor es causante de jaquecas, migrañas y resacas. Las personas alérgicas no pueden beber vinos convencionales. Algunos derivados orgánicos de los sulfitos pueden ser inductores de determinados cánceres. Se debe trabajar sin usar SO₂. Se pueden utilizar técnicas que eliminen su necesidad como la hiperoxidación del mosto, la estabilización natural por el transcurso del tiempo y la sucesión de procesos físicos y químicos espontáneos, el control visual y organoléptico del potencial de oxidación y la limitación de la exposición del vino al aire.
- 6- **Honestidad y transparencia** son valores principales de los vinos naturales. Puro zumo de uva fermentada con las levaduras más salvajes de la propia piel de la uva que proceden de viñas ecológicas que jamás han recibido ningún tratamiento químico ni ninguna agresión.
- 7- **Vegano,** Al no haber sido clarificado con ningún elemento externo o bien con fécula de patata ecológica apta para veganos.