bodega
DUSSART · PEDRÓN
C/ Saliente nº12, Los Pedrones
46355 (Requena -Valencia)
BENOÎT DUSSART
+34 722 270 944
+33 698 293 289
bodegadussartpedron@gmail.com




**93 puntos Parker (añada 2023)**

# Le Grenache 2023

**VARIEDAD :** Garnacha tinta 100%

**EL TERROIR**
*Paraje:* Realta (Los Pedrones - Requena)
*Altitud:* 740 metros
Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.
*Suelo:* Arcilo-calcareo
*Viñedo:* Ecológico de 48 años
*Sistema de conducción:* vaso en secano

**D.O.** Utiel Requena / vino ecológico

**ELABORACIÓN**
Vendimia manual en cajas de 15 kg con una primera selección de los racimos en el campo. En la bodega segunda selección de la uva, despalillado y estrujado. Maceración pelicular en frío de 4 días y posterior fermentación con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada durante 8 días. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés con varios trasiegos. Este vino no ha sido clarificado, ni filtrado durante su elaboración. Se ha estabilizado naturalmente y se ha sulfitado ligeramente antes de embotellar. Producción limitada a 1800 botellas.

**CATA**
Es un vino de color rojo cereza. La nariz es muy limpia con aroma a frutos rojos como cereza fresca, frambuesa, fresa acompañado por aromas más torrefactos de la madera de roble francés. En boca es un vino elegante y muy afrutado con unos taninos muy pulidos y una buena acidez que le confiere una agradable frescura.

**MARIDAJE**
Ideal para acompañar entrantes, ensaladas, carnes blancas, incluso un arroz con bogavante.
Servir preferentemente a una temperatura de 18ºC.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 14 % Vol.