

bodega

DUSSART · PEDRÓN

C/ Saliente nº12, Los Pedrones
46355 (Requena - Valencia)

BENOÎT DUSSART

+34 722 270 944

+33 698 293 289

bodegadussartpedron@gmail.com



92 Peñin

91 puntos Parker (añada 2019)

Le Grenache

2020

EL TERROIR

Paraje: Realta (Los Pedrones - Requena)

Altitud: 740 metros

Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.

Suelo: Arcilo-calcareo

Viñedo: Ecológico de 45 años

Sistema de conducción: vaso en seco

D.O. Utiel Requena

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 y en tinajas 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 1550 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 18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14.5 % Vol.