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



Athena 2024

VARIEDAD: Garnacha 100%
vino tinto naturalmente dulce

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. Sin DO – Vino Ecológico – Botella 50 cl

ELABORACIÓN
Vendimia manual a mitad de noviembre en cajas de 15 kg. La uva se despalilla y estruja, arranca la fermentación con sus levaduras autóctonas. La maceración dura aproximadamente un mes hasta que la fermentación se pare por si sola muriéndose las levaduras y dejando unos 130 g/L de azúcar residual. 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 500 botellas.

CATA
Es un vino de color rojo cereza con tonos añejos. La nariz es muy limpia con aroma a frutos rojos como cereza y frambuesa confitada, flores secas, acompañado por aromas más añejos y un ligero toque a madera. En boca es un vino con mucha presencia y muy equilibrado con unos taninos pulidos y una buena acidez que invita a otro trago.

MARIDAJE
Ideal para acompañar una selva negra con frutos rojos o cualquier postre con fruta.
Servir preferentemente a una temperatura de 14ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14 % Vol.