



# David Perica

## SELECCIÓN FAMILIAR



### VARIETADES

Tempranillo y Maturana tinta.



### GRADOS

13,5-14% vol.



### ELABORACIÓN

La vendimia se desarrolla en cajas de 10 kilos y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Sobre estas uvas se realizan dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el campo, donde solo vendimiamos los racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega.

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas.

Fermentación alcohólica y maloláctica en tinas de madera de roble francés.

Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses y posterior paso a botella, donde permanecerá un mínimo de 12 meses en nuestros calados.



### CATA

De color rojo rubí intenso, limpio y de capa media alta.

Nariz intensa, mentolada y especiada (pimienta). Toques de regaliz, cacao y fruta negra madura (mora, arándanos). Entrada en boca sedosa, donde vuelven a destacar las notas especiadas y mentoladas en perfecta armonía con los matices frutales. Tanino presente que arma su paso por boca haciéndolo robusto, envolvente y equilibrado.

Vino armonioso, potente, largo y con personalidad.



### Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 14-16°C.

Este vino es ideal para verduras, carnes jugosas como cordero, asados, caza, quesos curados.

EL VINO AMA A LA TIERRA CON LA MISMA PASIÓN QUE SE AMA A UNA MADRE PORQUE SE SIENTE ESENCIA, MISMA DE ELLA. NUNCA ENTENDIÓ MEJOR ESA ÍNTIMA CONEXIÓN ENTRE LO MÍSTICO Y LO HUMANO QUE NUESTRO PADRE, DAVID GARCÍA PERICA, QUE DEDICÓ TODA SU VIDA A CUIDAR EL PAÍS QUE NOS RODEA REPOBLÁNDOLO CON INFINIDAD DE ESPECIES (VEGETALES QUE AYUDAN A RESPIRAR A ESTE PLANETA Y NOS AYUDAN A RESPIRAR A TODOS, DE SU MANO Y DEL GRAN EQUIPO TÉCNICO QUE SIEMPRE NOS HA ACOMPAÑADO NACE ESTE VINO CONCEDIDO PARA BRINDAR POR SU INFINITO ESFUERZO, QUE HACEMOS TAMBIÉN NUESTRO. AMOR A NUESTRA TIERRA.

