BODEGAS

QUINTA DE AVES

Cabernet Franc 80% & Graciano 20%



Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nuestros viñedos en espaldera, con óptima exposición solar, garantizan un equilibrio entre calidad y cantidad. Vendimiamos cada variedad en su punto ideal de maduración, realizando trabajos nocturnos en pequeñas partidas para preservar la frescura de la uva.

Tras una cuidadosa selección manual, procesamos las uvas en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema con rapidez. Una breve maceración a baja temperatura, un prensado delicado y un sutil desfangado destacan su pureza aromática y tonalidad única.

La fermentación controlada y la crianza sobre lías aplicando la técnica de "bâttonage" de forma continuada, culmina en un proceso de clarificación y embotellado que logra un vino fresco, elegante y lleno de carácter.

DATOS CLIMÁTICOS

La añada 2025 estuvo marcada por un otoño seco y de temperaturas suaves, un invierno moderado y un verano excepcionalmente cálido, con varias olas de calor entre mayo y septiembre, que condicionaron el desarrollo del viñedo y adelantaron los ritmos del ciclo vegetativo.

La vendimia, iniciada el 12 de agosto con Chardonnay y finalizada el 26 de septiembre con Garnacha, se caracterizó por una menor producción debido al estrés hídrico, pero con una excelente sanidad de la uva y mayor concentración. La capacidad de adaptación de nuestras viñas y el equilibrio del suelo permitieron completar la maduración sin desequilibrios, confirmando que el terroir es un sistema vivo, en constante evolución, que exige interpretación y respeto en cada añada.

FASE VISUAL

Oro rosa brillante, limpio, elegante y llamativo.

FASE OLFATIVA

En nariz es intenso y complejo, con un primer impacto de notas de melocotón, albaricoque y flores blancas.

FASE GUSTATIVA

En boca es un vino muy equilibrado, con una acidez bien integrada, con volumen en boca y con un final muy largo recordando nuevamente frutas de hueso con alguna nota cítrica.

MARIDAJE

Acompaña a mariscos, arroces y pastas, patés y carnes blancas. . Servir entre 8º y 10º.

Vegan Wine

ES ECO-002-CM
Agricultura UE

CRIANZA
SOBRE LÍAS

75CL
13%VOL

VOLCANES · AVES · ALTITUD · LAGUNAS · BIODIVERSIDAD