

# Rebel.lia

D.O. Utiel - Requena



Rebel.lia se rebela contra las normas, pero sin romperlas, y se muestra libre de expresarse tal y como se ha comportado ese año, siempre fiel a su filosofía de expresar la añada.



## REBEL.LIA TINTO VINO ECOLÓGICO

### VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para Rebel.lia provienen exclusivamente de distintas parcelas de nuestra Finca Alfaro que se complementan para cada añada con el fin conseguir un equilibrio organoléptico. Las prácticas culturales fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad con un cultivo ecológico integral.

### ELABORACIÓN

Las variedades de uva son vinificadas por separado dependiendo del grado óptimo de maduración para el estilo de vino concebido. Llegan a la bodega y se realiza un despalillado y un estrujado muy leve, para su posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, no mayor de 26 °, y que suele durar entre 10 y 12 días con remontados cortos y periódicos. Una vez acabada la fermentación permanece macerando con las pieles unos días más para su posterior descube por gravedad y proceder a un prensado suave con prensa neumática, con prensa neumática, para su permanencia en barrica durante aproximadamente tres meses una parte del vino.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color cereza rojo oscuro con tonos morados en el ribete.

**Nariz:** Buena intensidad en la nariz, destacando frutas rojas, hierbas silvestres y sutiles toques tostados.

**Paladar:** Una entrada fresca, impulsada por frutas se expande en la boca con notas de ciruela, cereza y mora. Los taninos finos y bien integrados del vino tienen un final equilibrado y largo.

### VARIEDAD

65% Tempranillo / 35% Garnacha Tintorera

### ANALÍTICA

Alc. vol: 13,5 - 14,5%

Acidez total: 5 - 6 gr/l

Sulfuroso total: 45 - 75 gr/l

### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 13° y 15°.

Maridaje: aperitivos, ensaladas, embutidos, arroces con aves, pasta con vegetales y quesos semicurados.

### CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 3 años de la añada.

### PREMIOS Y DISTINCIONES

James Suckling 2019 - 91 puntos

International Organic Wine Award 2019 - Medalla de Oro

James Suckling 2018 - 90 puntos

International Organic Wine Award 2018 - 97 puntos

Gilbert & Gaillard Wine Guide 2018 - Medalla de Oro

Concours Mondial de Bruxelles 2018 - Medalla de Oro

James Suckling 2017 - 90 puntos

Guía Peñín 2017 - 90 puntos

Decanter 2017 - Recommended



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3  
46340 Requena (Valencia-Spain)  
T. +34 962 320 680 / +34 644 391 989  
export@vegalfaro.com  
www.vegalfaro.com