



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

LA FINCA

Finca del Pont de Biar es de suelo arenoso y clima mediterráneo-continental con escasa pluviometría y gran amplitud térmica. Arcos de viñas viejas plantada en vaso, de maduración tardía. Se encuentra en la finca entremezclada con otras variedades. La arcos está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

LA ARCOS 2020

Vino monovarietal de arcos, variedad muy minoritaria en proceso de estudio y recuperación. Esta variedad se utilizaba antiguamente para complementar otras variedades. Vendimia seleccionada a mano. Fermentación con bayas enteras sin raspón. Suaves remontados diarios durante los primeros días para ayudar a la extracción combinado con una maceración post-fermentativa larga para la extracción de polisacáridos. Crianza de 6 meses en depósito de inox. Se realizan trasiegos de las lías hasta obtener un vino limpio. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

Elaboración y crianza

Zona:	Alto Vinalopó (Alicante) Sin DO ni IGP
Tipo de suelo:	Arcillo-calcareo
Varietades:	Arcos viña vieja 100%
Vendimia:	19 de octubre
Crianza:	6 meses en depósito de inox.
Nº de botellas:	1037

Datos analíticos

Alcohol:	15 % vol
Ácido acético:	0,35 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez:	6,10 g ácido tartárico/L
pH:	3,39
SO ₂ Total:	<10 mg/L

NOTA DE CATA

La Arcos es un vino tinto de color púrpura intenso y capa muy profunda. Sorprenden los aromas de compota de fruta negra, regaliz y ligeros toques de café. Impactante en boca por sus taninos aterciopelados y voluminosos. Paso largo y elegante en boca.

Un vino único en su serie.
Temperatura de consumo: 10-15°C

