

EL MIRACLE PLANET

nuevos vinos,
nuevos aires



Información General

TIPO DE VINO: Vino Ecológico
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Alicante
VARIETADES DE LA UVA: Monastrell
GRADO ALCOHOLICO: 13,5%

Gotas de naturalidad. La tierra te lo agradece y tú se lo agradeces a la tierra. El miracle Planet es el sabor sostenible, es la búsqueda de la esencia a través de del respeto al origen y el disfrute de lo auténtico.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con abonos orgánicos naturales de origen vegetal y levaduras naturales, con un respeto máximo por el medio ambiente. Su maceración es de 15 días en contacto con los hollejos. La fermentación se realiza a 28°C, para posteriormente llevar a cabo la fermentación maloláctica. Finalmente, se realiza un trasiego de depósito, donde se produce una decantación natural de las lías durante 3 meses. El vino ha sido afinado durante 3 meses en roble americano.

CARACTERÍSTICAS

El Miracle Planet es de color morado intenso, con atractivos aromas de fruta oscura. En boca es poderoso y al mismo tiempo suave, con una combinación de sabores terrosos y de especias mediterráneas, con un sabor que nos recuerda a fruta dulce. Un vino de gran personalidad y respetuoso con el medio ambiente.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de Plata, Mundos Vini (Alemania)
Medalla Gran Oro, Mejor Vino Ecológico Public Choice Awards de Québec (Canada)

