

VIÑA ULISES

Viña Ulises es una mezcla Garnacha y Giró de vi-
des de entre 30-50 años cultivadas a 200 metros
de altitud en suelos de arcillas con cantos rodados.
Las uvas se cosechan a mano, se despalillan y se
fermentan en una tina de acero con 10-15 días de
maceración, luego se crían en poso fino durante 6
meses en barricas de 500 litros y se embotellan sin
filtración. Viña Ulises es un vino rojo vivo, fresca-
mente afrutado y equilibrado por taninos finos y
mineralidad de hierro. Un vino versátil para carnes
y aves a la parrilla, y también platos de paella.

DENOMINACIÓN	ELEVACIÓN
Vinos varietales	200 metros
SUBZONA / LOCALIDAD	EDAD DE LAS VIÑAS
Sudeste de España	30-50 años
CLIMA	PODA
Mediterráneo	En Vaso (Gobelet)
VARIETADES	AGRICULTURA
Giró y Garnacha	Ecológica
SUELO	PRODUCCIÓN
Marga, piedra caliza	10.000 botellas

