

# ALIATS

## Una alianza entre el murcielago y el viticultor



**Añada 2020.** La primavera y el verano fueron estaciones cálidas y especialmente secas. A pesar de las intensas lluvias caídas en vendimia, se mantuvo una excelente calidad de uva, especialmente en el caso de la variedad monastrell.



**50% Monastrell**  
**50% Marselán**

Fruto de una exquisita combinación de Monastrell y Marselán procedentes de nuestra finca Casa Lluch, ubicada en el corazón de Fontanars dels Alforins a 650 m sobre el nivel del mar. Viñedo en secano de 20 años de edad. Producción de 2 kg/cepa. Suelos calcáreos, muy pedregosos y franco-arcillosos con un alto porcentaje de caliza activa.

**José Vicente Gómez Carbajal**  
*Viticultor*



Maceración prefermentativa en frío de 3 días. Finaliza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de segundo y tercer uso donde reposa durante 3 meses. 13,5% Vol., pH 3,6, AT 4,3g/L.



Color rojo intenso con ribetes azulados. Intensos aromas a fruta fresca, grosella, fresa, mora roja. Destacan también aromas especiados, hierbabuena, tomillo, así como el clavo y la pimienta del roble francés. Ligerero y elegante en boca. Muy buena estructura, buena acidez y equilibrio. Postgusto medio. El vino refleja con su elegancia y personalidad fielmente las características de los vinos de Fontanars dels Alforins.

La evolución en botella es muy favorable. La fruta fresca va evolucionando a fruta madura y ligeramente compotada con el tiempo.

Consumir entre 2021 y 2025.

**Diego Fernández Pons**  
*Enólogo*