

TEMPRANILLO ALMA ALQUIMISTA 2022

ALMA ALQUIMISTA

Tempranillo



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

La idea nace en realizar vinos únicos y de calidad, Sofía que actualmente es Directora General es una productora de bebidas alcohólicas de segunda generación que aprendió de su padre desde temprana edad que la cocina puede ser su laboratorio. Siempre curiosa e inquieta, construyendo gradualmente su preparación primero en el sentido administrativo y gerencial, luego en la parte técnica de los procesos. Aquellos que están a su alrededor pueden ver que la óptica industrial y de negocios son parte de ella, y es ahí donde encontramos su contribución a Alma Alquimista.

Tommy, Director Técnico, químico con una maestría y doctorado en la química, empresario y ávido entusiasta de todo lo fermentado o destilado, y del vino por encima de todo.

Originario de Liverpool (Reino Unido), su pasión por las bebidas alcohólicas y viajar le llevó a Italia para estudiar un máster en enología, donde se cruzó con Sofía. Decidido a aplicar sus pasiones al trabajo de su vida, Tommy se mudó a México para continuar su aventura fundando Alma Alquimista, convirtiendo a México en el cuarto país al que llama hogar, después de Gran Bretaña, Kenia e Italia.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí granate brillante, limpio y nítido. Aroma fragante a madera de cedro rico, cuero y chocolate especiado con notas ligeras herbales de menta, eucalipto, hoja de tomate y romero, así como flores frescas, notas de moras arándanos y regaliz confitado. Tiene un sabor instantáneo ácido medio - alto a rico que connotan los frutos del bosque en diversas etapas de maduración, con carácter salino de oliva negra y taninos suaves. Además, los aromas de regaliz se traducen en la boca con partes terrosas, de ciruela y de tomate.

Maridaje excelente con arrachera salada, frita en mantequilla con ramitas frescas de romero y tomates cherry salteados en sartén, un risotto de setas silvestres con salvia y cubierto con hojuelas de parmesano o barbacoa de borrego.



Vinícola / Enólogo:

Alma Alquimista
Sofía Orta / Tommy Winstanley



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Tempranillo



Temperatura de Consumo:

16-18 °C.



Vinificación:

La fermentación es en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada que preserva la expresión aromática de la fruta. Después tiene una maceración post fermentativa extendida: cociendo el vino recién fermentado en sus pieles durante 42 días para extraer los taninos. El vino madura durante 9 meses en barricas de roble americano de segundo uso y es ligeramente clarificado pero no filtrado, para conservar su carácter natural.