



ACQUISTATO IL

Bala Perdida 2022 DO Alicante

2022

Ribelle, anticonformista e impressionante



Svinando

Bala Perdida, letteralmente "proiettile smarrito", è un rosso 100% made in Spain proposto da Bodegas Arráez. Prodotto con una vinificazione in purezza di uve Alicante Bouschet provenienti da vecchi vigneti con un'età media di 35 anni. Piante mature e capaci di produrre pochi grappoli di grande concentrazione che affondano le proprie radici in suoli poveri, sabbiosi e calcarei, caratteristici dell'entroterra di Alicante. Le uve maturano in un clima caldo, caratterizzato da forti esposizioni e alte temperature, soffrendo spesso per la mancanza di acqua. Queste condizioni estreme sono determinanti e caratterizzano i vini che vi si ottengono. In cantina si procede con delle macerazioni delicate, per estrarre aromi freschi e varietali che rappresenteranno la base di partenza di questo vino, maturato poi in botti di rovere per acquisire complessità e note terziarie. Il risultato, come sottolineano i suoi produttori, è un vino ribelle, anticonformista e impressionante alla vista e al palato. Bala Perdida è un rosso 100% mediterraneo che si abbina perfettamente con risotti, carni e zuppe di pesce saporite.

È decisamente "una grande famiglia", quella di Bodegas Arráez. Una grande squadra, formata da molte persone, unite dalle stesse idee e dallo stesso modo di intendere il vino. Un gruppo affiatato. La cantina si trova a Font de la Figuera ed è stata costruita a partire da tre vecchie cantine appartenute a viticoltori privati. Nel tempo la cantina è stata rinnovata e adattata per incorporare nuove tecniche di vinificazione e imbottigliamento. Ma questo non ha cambiato l'approccio originale, fedele alla tradizione vinicola locale. I vigneti si trovano a circa 90 chilometri dal Mediterraneo e ad un'altitudine compresa tra i 600 e gli 800 metri, tra due valli il cui orientamento genera un microclima mediterraneo-continentale. Questo, insieme a terreni naturalmente poveri, crea condizioni uniche nel loro genere, perfette per la coltivazione di uve di qualità. La cantina possiede 30 ettari di vigneti di varietà prevalentemente locali. Viti di 40 anni ancora ad alberello e nuovi impianti moderni realizzati con tecniche contemporanee.

La Vigna

Terreno Sabbioso

Esposizione Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Spagna

Uve 100 % Alicante Bouschet

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Vendemmia: Raccolta manuale. Affinamento: 4 mesi in botti di rovere americano e ungherese.

Sensazioni Vino color rosso ciliegia intenso. Aromi di frutti di bosco maturi che ricordano la composta. Al palato è setoso e piacevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.