

## ALMA PURA



**DOMAINE** PRELVM / Bodegas Romero

**VIGNERON** Juan Leandro Romero

**VILLE** El Raposo, Badajoz

**REGION** Extremadura

**Appellation** Vino de la Tierra de Extremadura

**Cépages** 100% Maccabeo (41 ans)

**Rendements moyens** 7,4 kg / cep

**Viticulture** Biologique certifiée

**Vendanges** Manuelles, nocturnes en petites caisses de 16 kg

**Vinification** Égrappage et fermentation alcoolique en amphores avec pigeages quotidiens. Macération pelliculaire de 60 jours à 4 degrés. Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans sulfites ajoutés

**Élevage** 9 mois en amphores enduites de cire d'abeilles du domaine

**Alcool** 12,5 %

**SO<sup>2</sup> total** < 10 mg/l

**Terroir** Sols argileux qui contiennent énormément de matières organiques et qui retiennent une importante quantité d'eau durant la saison hivernale et qui alimente la plante durant les mois arides de la saison estivale. Ferme apicole.

**Climat** Méditerranéen extrême, 565 m au-dessus du niveau la mer, pluviométrie de 450-500 L par année, amplitude thermique extrême en été (jour : 40 C / nuit : 20 C) qui peut plonger jusqu'à -2 C en hiver.

**Conseil de service** Vin orange et trouble aux reflets ambrés. Nez de pommes rances, zeste d'orange, noix, olives et agrumes. En bouche : astringence moyenne+, finale longue et vive.  
Recommandé pour un service au verre. À carafer

