

2012

Garnacha Tempranillo Moscatel Godello

Guía de

Wine

la



Changlot real

Royal, Dulce

Aceituna: De tamaño medio a elevado, forma ovoidal, simétrica, con diámetro máximo desplazado hacia el ápice que es redondeado. Con base truncada y ápice poco marcado.

Endocarpio: Tamaño medio, elíptico, rugoso, ligeramente asimétrico y con base y ápice apuntados.

Características del olivo: De vigor medio y porte abierto con copa densa. Con hojas de tamaño medio y elíptico-lanceoladas. De rápida entrada en producción y maduración en media estación. De alta producción pero con tendencia a una cierta alternancia que se controla bien con una poda adecuada. Con buena adaptabilidad pero sensibles tanto al frío como a la sequía.

Características básicas de los aceites: Color verde de medio a intenso. De difícil extracción. Con aromaticidad excelente. Muy frutado y aroma a hoja de olivo y hierbas aromáticas (espliego, tomillo) pero también recordando manzana y alcachofa. Normalmente estos aceites tienen un amargo alto y un picante equilibrado.



SEÑORÍOS DE RELLEU. COUPAGE

(A VE) Changlot Real (35%), Manzanilla Villalonga (25%), Alfafara (30%) - 0,16° **92**

Señorío de Relleu (pag. 27)

6,80 €

Aroma intenso, punzante, frutado, tomates verdes, frutos secos, manzana madura, piel de

cítricos. Sabroso en boca, frutado, dulzoso en el paladar medio, con notas picantes y delicadamente amargas (almendra) en el final.

Intense nose, pungent, fruity, green tomatoes, nuts, ripe apple, citrus fruit skin. Flavourful, fruity palate, some sweet notes in mid-palate, fine bitter (almonds) and piquant aftertaste.

50.000 botellas/año

