

HOMENAJE A LAS GENERACIONES ANTERIORES

Jesús Acha Tinto es un recorrido por las 77 vendimias del viticultor que le da nombre. Se elabora a partir de la uva de una de sus viñas más apreciadas, Pieza La Villa. Aunque la propiedad de este viñedo ha permanecido en la familia Acha, ha ido pasando de tíos a primos o hermanos como reflejo de su historia de migración a Argentina, algo muy común en la zona en el siglo pasado.



JESÚN ACHA TINTO 2019

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Garnacha mayoritariamente en coplantación con Mazuelo, Tempranillo y cepas sueltas de otras variedades tintas y blancas.

ELABORACIÓN

Fermentó en pequeños recipientes abiertos con aproximadamente un 25% de la uva entera.

Crianza: 16 meses en bocoy de roble austríaco de duela gruesa de 60 milímetros.

NOTAS DE CATA

De capa muy alta e intensidad profunda, su color rojo picota con reflejos violáceos mostrando la vitalidad de un viñedo centenario. En nariz es un viaje al monte bajo del Alto Najerilla, donde los frutos rojos silvestres se entrelazan con fruta negra madura, especias y notas balsámicas. La diversidad varietal—Garnacha, Mazuelo y Tempranillo—aporta complejidad, combinando frescura, profundidad mineral y un sutil toque de hojarasca y regaliz. Entrada sedosa y vibrante en boca, marcada por una acidez precisa y fresca envolvente. La altitud se traduce en verticalidad y estructura, con una textura aterciopelada que equilibra juventud y finura. Su persistencia deja recuerdos de raíz, fruta roja y hierbas aromáticas, culminando en una elegancia casi etérea. Un vino que va de la roca al cielo.

MARIDAJE

Ideal con embutidos, carnes rojas a la parrilla, quesos curados, quesos azules, hamburguesas, quesos blandos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com