



TERRA XABEA'E

+ VIÑAS RECUPERADAS +

D.O.P ALICANTE • 2024 • SERIE LIMITADA DE 3500 BOT.

Un pedazo de paisaje embotellado que funde variedades mediterráneas nobles. Terra XabeaE Tinto nace con la paciencia de la tierra y el tiempo para ofrecer un vino intenso, firme y lleno de carácter mediterráneo.

Terra XabeaE Tinto 2024 nace en la finca La Romualda, en la partida Lluca, un entorno privilegiado donde el viñedo se cría bajo la mirada atenta y protectora del Montgó. Impregnadas de su fuerza y serenidad, las viñas dan vida a un vino que es un tributo al origen y una promesa de carácter.

Elaborado artesanalmente por Coster d'En Sala, este vino es equilibrado y firme como la roca, pero a la vez tan vivo como la tierra que lo alimenta, trayendo consigo el peso de la historia y la calma de su paisaje.

VINIFICACIÓN

Recolección de las uvas al amanecer, para preservar mejor los precursores aromáticos y la acidez de la uva.

Despalillado de la uva y fermentación espontánea con levaduras indígenas en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Prensado ligero y posterior crianza estática de 5 meses en barrica vieja de roble francés antes de su embotellado.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

En visual, color rojo cereza de capa media, brillante y con ribetes violáceos que reflejan su juventud. En nariz, ofrece un perfil fresco y expresivo con delicadas notas herbales de monte mediterráneo, sutil fruta roja y matices especiados.

En boca es un vino equilibrado y con carácter, de entrada amplia, volumen medio y taninos pulidos. Su acidez bien integrada aporta vivacidad, culminando en un recorrido jugoso y persistente. Ideal para acompañar arroces de montaña, embutidos curados, carnes blancas especiadas y vegetales a la brasa.

14,5% VOL / 750ml.



COSTER D'EN SALA

www.costerdensala.com

Carrer Mar Arábigo, 3 • 03739 • Xàbia (Alacant)

☎ +34 655 856 378 📱 @costerdensala