

ROBLE ESPAÑOL



FICHA TECNICA

VENDIMIA: Manual con selección de racimos.

VARIEDAD: Tinta del País 100%

PASO POR BARRICA: 12 meses (Barricas de roble español)

GRADO: 14,50 % Vol.

VENDIMIA Y ELABORACION

La vendimia se realiza cuidadosamente de forma manual, seleccionando los mejores racimos en su momento óptimo de maduración polifenólica punto en el que la uva tiene la mayor concentración de color y de taninos. La uva proviene de viñedos de secano de más de 30 años, con formación en vaso, por lo que la uva madura de forma lenta, concentrando taninos dulces, aromas y color, debido a su baja producción.

Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante 40 días, con el fin de extraer con intensidad toda la concentración de las uvas, e ir redondeándose y refinando el tanino.

Una vez acabada las fermentaciones y la maceración, los vinos pasaron a barricas nuevas de Roble Español . Este vino ha permanecido 12 meses en barrica, todas ellas de tostado ligero, con el fin de preservar las características de la uva. Durante la crianza, las barricas se llenaron frecuentemente, y se trasegaron en primavera y otoño.

Finalmente se clarificó y se embotelló.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Rojo Picota muy cubierto, limpio, brillante y glicérico.

FASE OLFATIVA : Aroma de intensidad alta, frambuesa ,fruta madura en compota, canela, cacao y café recién tostado. Con el paso del tiempo se aprecia aroma floral., de violetas.

FASE GUSTATIVA: Potente, carnoso, tanino dulce, glicérico, amable.

PRESENTACIONES

BOTELLA BORDELESA TRADICIONAL ALTA DE 75 cl. Estuche individual negro mate.