

Vendimia Seleccionada



FICHA TECNICA

V ENDIMIA: Manual con selección de racimos.

VARIEDAD: Tinta del País 100%. Viñedos de más de 30 años.

Fermentación en Barricas de roble americano.

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

GRADO: 14,5 % Vol.

VENDIMIA Y ELABORACION

La vendimia se realiza de forma manual, seleccionando los mejores racimos en el momento óptimo de maduración poli fenólica. La uva proviene de viñedos con más de 30 años, de zonas altas y de terrenos estériles, por lo que la uva madura concentrando aromas, taninos dulces y color.

Una vez vendimiada la uva, los vinos maceraron durante 40 días, con el fin de extraer el alto potencial de unas uvas que justifican la mejor de las elaboraciones para lograr unos vinos cargados de expresión y sintonía.

El vino realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble americano y tras un trasiego pasó a barricas nuevas de roble francés de los mejores bosques, todas ellas con un tostado muy ligero para respetar las características del vino de forma absoluta, permaneciendo en ellas durante 16 meses. Durante su permanencia en bodega su cuidado fue máximo, rellenando las barricas, realizándose periódicamente el batonage y trasegándolo en primavera y otoño. Finalmente se clarificó con clara de huevo, y se embotelló.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Rojo Picota muy cubierto, con tonos granates en capa fina. Glicérico y brillante.

FASE OLFATIVA : Una vez reposado en la copa, aroma de intensidad alta, frambuesa, vainilla, canela, coco, cacao, chocolate, café recién tostado, fruta en compota madura. Trufa y pimienta. Con el tiempo se va apreciando aromas de ciruela pasa y un fondo de violeta.

FASE GUSTATIVA: Potente, carnoso, redondo, taninos dulces de la uva, glicérico y untuoso. Son vinos de guarda con alto potencial de envejecimiento, el tanino seguirá polimerizándose y ganando finura en boca y complejidad aromática.

PRESENTACIONES

- BOTELLA BORDELESA TRADICIONAL ALTA DE 75 CL.
- MAGNUM 1,5 L