



BODEGAS
MÁS QUE VINOS
creadores de recuerdos



ERCAVIO TEMPRANILLO ROBLE 2014

Varietal de uva: 100% Tempranillo (Cencibel).

Viñas: de 30-50 años, 750 metros de altitud, terreno calcáreo- arcilloso, clima continental.

Producción: 4000 kg/ha.

Vendimia: manual, a finales de septiembre – principios octubre 2014.

Elaboración: fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura.

Maloláctica: espontánea en tinajas de cemento.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano.

CATA

Color: rojo granate intenso de capa alta con matices violáceos en el borde.

Aroma: intenso, destacando matices balsámicos y regaliz salado.

Al mover la copa sobresalen aromas de frutos negros, maduros como ciruelas y moras y finos recuerdos a tostados exóticos como clavo y nuez moscada.

Paladar: el ataque es amplio y untuoso, dejando saborear frutas negras, maduras.

El paso de boca es aterciopelado con taninos potentes, bien integrados.

El retrogusto es largo, marcado por una frutalidad potente.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Maridaje: embutidos, ensaladas, pasta y todo tipo de carnes.

Puntuaciones:

Wine Advocate, junio 2016: 90 puntos.