



BODEGAS
MÁS QUE VINOS
creadores de recuerdos



ERCAVIO SELECCIÓN LIMITADA 2013

Variedad de uva: 100% Tempranillo (Cencibel).

Viñas: 30-50 años en La Mesa de Ocaña (Toledo). Terrenos calcáreo-arcillosos, a 750 metros de altitud, clima continental.

Producción: 4000 kg/ha.

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

Fermentación: en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Maloláctica: Natural en tinajas de cemento.

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano. Sólo las mejores barricas llegan a ser embotelladas.

CATA

Color: rojo cereza, capa media.

Aroma: sin mover la copa la nariz es intensamente elegante y fino con aromas a *toffee*.

Al agitar la copa sobresalen matices de bayas rojas y confituras.

Paladar: al inicio tiene una elegante finura.

En el paso de boca se saborean bayas rojas, grosellas y fresas silvestres, mezclado con aromas acompotados y torrefactos elegantes.

El retrogusto es sutil marcado por matices a vainilla y taninos suaves.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Maridaje: carne asada, carne roja, codorniz, pato, perdiz, atún y pez espada