



BODEGAS
MÁS QUE VINOS
creadores de recuerdos



LA MESETA 2013

Variedades de uva: 50% Tempranillo (Cencibel) y 50% Syrah

Viñas: Tempranillo de 20-30 años en vaso y Syrah de 15 años.
Terrenos calcáreo-arcillosos a 750 metros de altitud.

Clima continental Producción: 4000 kg/ha

Vendimia: manual a finales de septiembre.

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

Maloláctica espontánea en tinajas de cemento.

Crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés.

CATA

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

Aroma: intenso, destacando matices a bayas negras.

Al mover la copa sobresalen aromas de frutos negros, maduros como ciruelas y moras y finos recuerdos a caja de especias y pimienta molida.

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 frutuosidad potente.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Maridaje: pasta, carnes a la brasa, codorniz, pato o codillo.

Puntuaciones y premios:

Guía Proensa 2017: 92 puntos.