



Sutileza, elegancia, finura, delicadeza. Seda.

COSECHA

La consideramos una de las mejores de este siglo. Las claves fueron una climatología muy favorable, que permitió mantener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final del ciclo y unos rendimientos de producción muy moderados debido a un moderado corrimiento en la floración. El resultado fue unos racimos de tamaño medio, muy sueltos y de grano con un tamaño reducido. Podemos catalogar esta añada como una de las de mayor carácter Atlántico de los últimos años, que ha permitido obtener unos vinos de gran frescura y complejidad, óptimos para las largas crianzas en bodega. Esta cosecha fue calificada como Excelente.

VIÑEDO, VARIETADES Y CRIANZA

Tempranillo (90%) de viñedos más de 60 años situados en Briñas, Labastida y Villalba y Graciano (10%) de nuestro viñedo Montecillo, situado en el término de Fuenmayor.

Las uvas se recolectaron en cajas y fueron trasladadas a bodega en camiones refrigerados para conservar toda su integridad. Después de un suave despalillado y estrujado, los mostos pasaron a depósitos de acero inoxidable donde realizaron la fermentación alcohólica a temperatura controlada durante 18 días. A continuación, los lotes seleccionados completaron la fermentación maloláctica de forma natural en 94 días. En marzo de 2011, los vinos elegidos pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia de 4 años de edad, donde permanecieron hasta marzo de 2015. Durante su crianza se trasegó, cada seis meses, por el método tradicional de bodega a bodega. El coupaje final se embotelló en julio de 2015.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Platos principales, todo tipo de carnes y guisos y postres con cobertura de chocolate. Ideal como copa de sobremesa.

DATOS ANALÍTICOS

CONTENIDO ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	PH	IPT
13,5%	5,90 g/l	3,55	65

PRESENTACIONES



CATA

Destaca por su color rojo cereza, capa media alta y borde granate. Muy intenso en aroma, complejo, con notas de ciruela y uvas maduras, confitura de moras y frambuesas rojas que dejan paso a las notas especiadas y balsámicas de hoja de tabaco, cedro, regaliz, vainilla, chocolate mentolado y café molido. Buena entrada en boca, fresco y equilibrado, con taninos pulidos y sedosos y un final amable y delicado. Muy largo retrogusto, con las notas balsámicas de café y caramelo tostado, las frutas confitadas y el regaliz dominando estas agradables sensaciones.