



## Placer joven y fresco.



### COSECHA

La buena meteorología favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo durante todo el ciclo, permitiéndonos disfrutar de un óptimo equilibrio madurativo. Estas magnificas condiciones nos ofrecieron unos vinos frescos y elegantes, con una intensa carga frutal, taninos muy sedosos y equilibrados con unas condiciones notables para envejecer. La valoración oficial de la cosecha fue Muy Buena.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

100% Tempranillo procedente de nuestras fincas Mayorita, Rebollar, Bardal y parcelas seleccionadas de El Palo en Rodezno y Alto del Rey en Labastida. Viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-calcáreos hace más de 40 años.

Realizamos la vendimia de forma manual, en cajas de 300 kg, trasportando las uvas refrigeradas hasta la bodega manteniendo al máximo su integridad. Aplicamos el modelo bordelés de despallado y estrujado, antes de llegar a los depósitos donde las uvas realizaron, de forma controlada, la fermentación alcohólica y maloláctica. Posteriormente, el vino inició su crianza de dos años en barricas de roble americano de fabricación propia, nuevas el primer año y en barricas de 4 años el segundo. Realizamos cuatro trasiegas tradicionales, de barrica a barrica, separando los posos producidos durante la crianza a la luz de la vela. Embotellado en septiembre de 2018.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
<b>14,5% Vol</b>	<b>3,61</b>

Acidez Total	IPT
<b>5,10 g/l</b>	<b>58</b>

### MARIDAJE

Sobresale por su gran versatilidad gastronómica. Es un idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

### NOTAS DE CATA

Intenso color rubí, de capa media-alta, limpio y brillante. En nariz destaca especialmente por los aromas de frutas rojas frambuesas, fresas silvestres y ciruela roja, que dejan paso a los aromas de vainilla, nuez moscada, caramelo y cedro procedentes de la crianza en barrica. Sabroso en boca, equilibrado, muy fresco, con taninos suaves y amables. Tiene un final armonioso, equilibrado, con una agradable frescura final que invita a seguir disfrutando de esta nueva cosecha.