



Placer joven y fresco.

COSECHA

Las abundantes precipitaciones acumuladas en invierno y primavera propiciaron una excelente situación del viñedo durante los primeros meses del ciclo. La maduración discurrió con normalidad y con adecuados parámetros cualitativos. Nuestra vendimia destacó por la gran selección de uva en el viñedo y en la bodega. Entre las características que definen el perfil medio de los vinos destacamos una graduación inferior a la de los años anteriores, la finura de los tintos, con colores intensos y vivos, así como su armonía en boca.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

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

Tras la vendimia manual, transportamos las uvas en plataformas refrigeradas y en cajas de 300 kg hasta la bodega, manteniendo su integridad. Tras un suave despalillado y estrujado, las uvas pasaron a los depósitos donde realizaron la fermentación alcohólica y maloláctica de forma natural. Su crianza fue de dos años en barricas de roble americano de fabricación propia, nuevas el primero año, y en barricas de cuatro años el segundo. Realizamos cuatro trasiegos tradicionales, de barrica a barrica y a la luz de la vela. Embotellado en marzo de 2021.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol Acidez Volátil

14,5% Vol **0,74**

Acidez Total Az. Reductor

5,00 g/l **1,90 g/l**

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

Capa media alta, brillante, de color rubí y con tonos de cereza picota en el borde de la copa. En la nariz sobresale su alta intensidad aromática de frutas rojas, fresas, frambuesas, grosellas y cerezas, envolviendo unas elegantes notas de vainilla, tofe, crema de café, canela, pan brioche y avellana. En boca destaca el equilibrio entre la acidez y el alcohol con unos taninos suaves, dulces y redondos, rematando una agradable sensación final.