

56 BARRICAS 2020

VARIEDAD

Tempranillo.

VIÑEDO Y SUELO

Las uvas proceden de viñedos plantados hace más de 45 años (los más antiguos de la Bodega), sobre suelo arcilloso y en marco real.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano y en cajas de 200kg. La fermentación se hace bajo temperatura controlada en depósitos troncocónicos, experimentado continuos y cortos remontados. El encubado se mantiene mientras el hollejo continúa cediendo taninos nobles, realizándose un sangrado leve. Posteriormente, el vino reposa dos días para un trasiego a una combinación de bodega nueva de roble francés y americano, donde permanece 14 meses, tras lo cual reposa en botella al menos otros 12 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota con matices violetas, en nariz encontramos aromas a minerales balsámicos, continuados con frutas y frutos secos, culminando con aromas a mermeladas de frutos negros y chocolate, que también se experimentan en su potente y elegante boca junto a sus dulces taninos.

MARIDAJE

Recomendado para tomar con carnes rojas, asados y patés.

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 14 y 16°C. Se recomienda abrir la botella al menos una hora antes de servir. Vino elaborado de forma natural y sin filtrado para mantener sus características organolépticas propias, por lo que puede aparecer alguna precipitación.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	14,50%	SO ₂ Total:	106 mg/l
Ph:	3,60	Az. Volátil:	0.70 g/l
Acidez Total:	4,80 g/l		

GALARDONES

