

PASO A PASO ORGÁNICO

100% Tempranillo

Vino de la Tierra de Castilla

COSECHA: Gracias a los suelos arcillosos y altura de nuestros viñedos, las escasas lluvias y temperaturas más altas de lo normal durante el mes de Julio no han incidido en la calidad de esta añada. En los meses de agosto y septiembre la amplitud térmica fue más acusada ayudando a alcanzar una madurez fenólica óptima, dando como resultado una añada de gran calidad.

VIÑEDO: Finca las Cruces viñedo plantado en 1970 en una de las zonas más altas de Castilla la Mancha, alcanzando entre 650-700 metros de altitud. Suelo pobre rico en caliza a un metro de profundidad podemos encontrar arcilla roja. Viticultura orgánica (o biológica), trabajando la tierra de manera tradicional, sin la intervención de productos químicos.

ELABORACIÓN: Cata de bayas y control de maduración antes de la vendimia. Recolección tardía a partir de la segunda quincena de septiembre. Levaduras autóctonas, fermentación en depósito, maloláctica en tanque.

ANÁLISIS DE CATA: De color cereza intenso, y tonos granates, en nariz destaca su fruta madura y tostados cremosos de roble. Rico en boca, con mucha fruta y un final sedoso y largo.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- Jeb Dunnock: 91 puntos Paso a Paso Tinto Orgánico 2016.
- R. Parker Wine Advocate: 85 puntos Paso a Paso Orgánico 2015.
- J. Raynolds: 90 puntos Paso a Paso Orgánico 2015.
- eRobertParker.com: 85 puntos Paso a Paso Orgánico 2015.
- Guía Peñín: 90 puntos Paso a Paso Orgánico 2015.

