

VOLVER 4 MESES

100% Tempranillo

Vino de la Tierra de Castilla



COSECHA: Escasa pluviometría y altas temperaturas en la última fase de maduración de la uva, lo que al contrario de lo esperado retraso el comienzo de la vendimia gracias a la amplitud térmica conseguida por la altitud del viñedo, consiguiendo así una maduración lenta que da como resultado una buena acidez y fruta.

VIÑEDO: Rigurosa selección de los mejores viñedos de nuestra Finca las Cruces con una media de edad entre 30-40 años, situados en una de las mejores zonas de Castilla La Mancha donde se alcanzan los 700 metros de altitud. Suelos arenosos, pobres en contenido orgánico y ricos en caliza y tiza. A un metro de profundidad podemos encontrar arcilla roja.

ELABORACIÓN: Control de maduración. Vendimia manual seleccionando los mejores racimos.

Tras un suave estrujado, la uva se fermenta en tanques abiertos y macera a temperatura controlada de unos 28°. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y crianza durante 4 meses en estas mismas.

ANALISIS DE CATA: Color cereza brillante. Aromas intensos a fruta fresca madura, con notas especiadas, acompañado de sutiles aromas tostados y ahumados. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.