



Placer joven y fresco.

COSECHA

Destacó la magnífica calidad de los vinos obtenidos gracias a las buenas condiciones meteorológicas. Durante la primavera, las lluvias moderadas y bien distribuidas a lo largo del ciclo vegetativo, favorecieron la correcta evolución así como el perfecto estado sanitario de las uvas vendimiadas. Los vinos de esta cosecha destacan por el equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico, su alta intensidad y calidad aromática y una excelente madurez de sus componentes polifenólicos, proporcionándonos los elementos necesarios para elaborar vinos de guarda. La calificación oficial de esta cosecha fue 'Muy Buena'.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

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

Realizamos la vendimia manual, con selección de racimos en el campo. Las uvas se transportaron refrigeradas en cajas de 300 kilos hasta la bodega, manteniendo toda su integridad. Tras un suave despalillado y estrujado, pasaron a los depósitos donde completaron la fermentación alcohólica y maloláctica natural. Posteriormente, el vino inició una crianza de dos años en barricas de roble americano de fabricación propia, nuevas el primer año y de cuatro vinos el segundo año. Realizamos cuatro trasiegos tradicionales, de bodega a bodega, separando a la luz de la vela los posos producido durante la crianza. Embotellado en septiembre de 2019.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol Acidez Volátil

14,5% Vol **0,76**

Acidez Total Az. Reductor

5,62 g/l **1,50 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

Limpio, brillante con intenso color rubí y tonos de cereza roja en el borde. Destaca por su alta intensidad aromática, con marcados aromas de frutas rojas, frambuesas, arándanos rojos, grosella y ciruela roja, dando paso a una gran variedad de notas balsámicas de vainilla, pastel de leche, nuez moscada, caramelo y avellana. En boca destaca por su equilibrio y frescura, con unos taninos amables y un final suave y redondo que invita a disfrutar de este magnífico vino.