



Tinto Gran Selección 2009 (15 meses)

FICHA TÉCNICA

VIÑEDO: Finca Santa Rosalía (La bodega).

VARIEDADES DE UVA: Tempranillo 100%.

VENDIMIA: Vendimia manual (cajas pequeñas).

VINIFICACIÓN: Las uvas pasan por la mesa de selección. Los mejores racimos se desgranar a mano, estas uvas se fermentan en barricas abiertas de roble francés nuevo. La maceración dura 10 días.

A continuación, se realiza la fermentación maloláctica que se lleva a cabo en las mismas barricas de roble francés en las que se ha realizado la fermentación alcohólica, haciendo dos veces por semana el batonnage mientras dure el proceso de la fermentación maloláctica.

CRIANZA: Se lleva a cabo en barricas de roble francés durante 15 meses.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 1.200 botellas.

TEMPERATURA DE CONSUMO: entre 16° y 18°C.

DECANTACIÓN: Pueden aparecer precipitados en el vino, ya que no se le somete a ningún proceso de clarificación ni de filtración (con el fin de alterar lo menos posible el vino en origen).

La aparición de precipitados en el vino no significa que el vino no sea de calidad, las técnicas aplicadas nos hacen ser respetuosos con el producto final (el VINO) y el medio ambiente.

Por lo tanto, el que aparezcan precipitados en los vinos es señal de mayor calidad y de menor manipulación del producto.

NOTAS DE CATA

Color picota bien cubierto.

Aromas intensos de frutas negras, violetas y minerales, entrelazados con especiados, toffee y cafés procedentes de su paso por barrica.

En boca es corpulento pero con una frescura que eleva la riqueza y madurez de los frutos negros. A su vez, se complementa con notas de barrica como la vainilla y las especias. Excelente equilibrio con una tanicidad elevada y a la vez persistente.



Vino de Uvas de Agricultura Ecológica