

VARIEDADES

75% Tempranillo - 25% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

El río Guadiana cruza estos viñedos de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon, de una edad media de más de 35 años. Situados junto al embalse de Peñarroya, el ciclo vegetativo está condicionado por inviernos fríos y veranos cálidos, con alta probabilidad de heladas tardías en tiempo primaveral que han obligado a instalar sistemas que minimizan sus posibles daños y que, además, en época de vendimia permiten controlar el rocío de la mañana favoreciendo el secado de las parras. Sus producciones no superan los 7.500 kilos/hectárea.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La vendimia se realiza manualmente en cajas de no más de 15 kilos. Con una maceración en frío que no supera los 14°C, conseguimos vinos más complejos e intensos. Tras el inicio de la fermentación alcohólica se realizan los primeros "delestage", que permiten optimizar la extracción del color y la estructura de estas nobles variedades, alargándose el encubado durante más de 25 días. Este vino de lágrima, permanece 12 meses de crianza en bodega de roble francés y americano.

PRODUCCIÓN

15.000 botellas

CATA

A la vista exhibe un color cereza con ribetes granates y tejas. Original nariz, donde los recuerdos a fruta madura se combinan con notas tostadas y especiadas, sobre un fondo limpio y cálido. En boca es sabroso, amable y perfectamente equilibrado, de largo final.

MARIDAJE Y SERVICIO

Guisos, patatas, aves, carnes rojas y de caza.

Se recomienda servir a 18°C.

ANÁLISIS

% Alcohol: 13,5 Acidez total: 5,30 g/l tartárico

Sulfuroso total: 50 mg/l Azúcares residuales: 2,45 g/l

