

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

Una vez decidido el inicio de vendimia, comienza la jornada de madrugada donde aún las temperaturas son frescas. 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 "delestaje", que permiten optimizar la extracción del color y la estructura de estas nobles variedades, alargándose el encubado durante 25 días. Este vino de lágrima permanece 6 meses de crianza en barrica de roble francés y americano.

PRODUCCIÓN

30.000 botellas

CATA

Excelente color rojo púrpura, muy expresivo. Aroma potente donde destaca la fruta del Tempranillo más tradicional con positivas fragancias florales y exóticas aportadas por la variedad Cabernet Sauvignon, entre recuerdos tostados tras su estancia en barricas. Paso de boca amable, fresco y dinámico, de elegante estructura.

MARIDAJE Y SERVICIO

Asados, carnes de caza, platos a la cazuela y guisos.

Se recomienda servir a 18°C.

ANÁLISIS

% Alcohol: 14,0 Acidez total: 5,5 g/l tartárico

Sulfuroso total: 70 mg/l Azúcares residuales: 1,60 g/l

