

VIÑEDOS DE ALTURA 2016



VARIEDAD

50% Tempranillo (Ábalos) y 50% Garnacha (Tudelilla)



CICLO 2016

EL ciclo vegetativo de la cosecha 2016, se ha caracterizado por un retraso generalizado de unos quince días respecto a un año normal. Tras un final de invierno muy frío, la brotación se inicia la primera semana de Abril. La primavera se caracterizó por abundantes lluvias. En general, el cuajado se ha desarrollado sin problemas, con buenos índices de fertilidad. El verano fue seco. Especialmente, la última fase de evolución del viñedo, caracterizada por elevadas temperaturas. El estado vegetativo no ha presentado problemas hídricos debido a las precipitaciones acumuladas durante el ciclo. La vendimia ha transcurrido sin problemas, con excelente climatología y muy buena calidad.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se elaboran por separado las dos variedades, Tempranillo alrededor de 28 ° Garnacha a 26° para mantener el carácter floral, que pese a la distancia entre ambos municipios, su semejanza de altitud iguala las fechas de vendimia. Solo los mejores racimos superan la prueba de las mesas de selección, se realiza una maceración antes de la fermentación para extraer todos los aromas y colores. Fermentación maloláctica en tinas de roble francés en contacto sobre lías. La crianza se prolongó durante 15 meses, en 238 barricas, lo que dio como resultado al final 63.467 botellas de 75 cl .



CATA

Color rojo rubí, de intensidad media, limpio y brillante. Con presencia de lágrimas. En nariz, es limpio y demuestra franqueza. La paleta aromática es compleja. Se perciben aromas varietales de tempranillo, como fruta negra y regaliz, pero en una segunda olfacción aparecen los aromas más tímidos propios de la garnacha, principalmente fruta roja frescas y aromas de montebajo. Los aromas de madera están armonizados y se manifiestan en forma de especias picantes, comino, chocolate blanco y notas balsámicas. En boca es de cuerpo medios, acidez equilibrada, tanino agradable y alcohol integrado. Como conclusión, es un vino en armonía, fino y en equilibrio. Se encuentra en estado de evolución, pero a la vez listo para consumir.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio entre 16°C y 18°C.

Muy versátil con diferentes platos, pero destaca su perfecta conjugación con carnes muy especiadas y sazonadas de estilo oriental (Thai). También perfecto con platos más clásicos como la chuleta de ternera gallega y las chacinas intensas (cecina). Recomendable con quesos corpulentos pero cremosos (Stilton).