

NUMANTHIA 2008

INTENSO, POTENTE Y
PERSISTENTE



INFORME DE VENDIMIA

El invierno principalmente suave y húmedo se vio puntuado por varias heladas que permitieron una perfecta dormición sin cualquier riesgo de infección.

Tras un caluroso comienzo de agosto, las temperaturas se suavizaron, permitiendo que las uvas maduraran de manera gradual. Eso significó que la vendimia comenzó más tarde que de costumbre, el 27 de septiembre, con la fruta en su punto de maduración óptimo.

VIÑEDOS

Edad: de 50 a +100 años.

Ubicación: situados en Valdefinjas y Toro a una altitud promedia de 700 metros.

Vendimia: exclusivamente manual con rigurosa selección en viñedo de racimos en perfecto estado sanitario y en su momento óptimo de madurez.

VINIFICACIÓN

Elaboración: tradicional, 100% despalillado.

Fermentación y maceración: fermentación alcohólica de 9 días con 2 remontados diarios. Temperatura controlada entre 26 y 28°C.

Maceración prolongada, con los hollejos durante 28 días, con remontados suaves.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: en barrica nueva francesa bordelesa durante 18 meses. Trasiegos cada 4 meses

Embotellado: julio 2010

NOTAS DE CATA

Color: rojo brillante, con reflejos rubí y violáceos en capa fina.

Aroma: Numanthia 2013 es un vino intenso con aromas de guinda e higo, toques de chocolate negro y pimienta negra así como ligeras notas de menta y regaliz.

Gusto: entrada franca con taninos firmes y a la vez elegantes. De acidez refrescante, en el paladar se desarrolla un vino carnoso y equilibrado con una evolución potente y untuosa ofreciendo una gran complejidad. Tiene un final largo y persistente con sofisticadas notas de cacao puro.

RATINGS

Wine Advocate - 93

Wine Enthusiast - 92

Guía Peñin - 95