

NUMANTHIA 2007

INTENSO, POTENTE Y
PERSISTENTE



INFORME DE VENDIMIA

Un invierno suave y seco y un verano fresco y lluvioso convirtieron al 2007 en un año de maduración lenta y vendimia tardía. Mientras el clima dificultó la floración y el cuajado del fruto, un agosto más cálido contribuyó al envero. Las lluvias de septiembre ralentizaron el crecimiento vegetal, pero el retorno de temperaturas más suaves permitieron a la fruta alcanzar la madurez ideal.

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: 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 2009.

NOTAS DE CATA

Color: rojo oscuro, brillante y profundo, con intensos reflejos rubí.

Aroma: intenso, vivo y de gran complejidad. Al principio, distinguimos intensas notas de frutos rojos y negros (grosellas, frambuesas y moras), perfectamente acompañadas de especias dulces (canela y nuez moscada), pimienta negra, aromas tostados y regaliz.

Gusto: se destaca la gran vivacidad de la fruta cosechada en su preciso punto de madurez. Es un vino de gran sucrosidad, carnosidad y de fuerte estructura tánica. El final muy largo y elegante, con aromas a especias, frambuesas, cacao y notas tostadas, realza la complejidad y la elaboración artesanal de este extraordinario vino.

RATINGS

Wine Advocate - 94

Wine Spectator - 92

Wine Enthusiast - 91