

NUMANTHIA 2009

INTENSO, POTENTE Y
PERSISTENTE



INFORME DE VENDIMIA

El invierno, frío y nevado, fue seguido por una primavera cálida y seca.

La brotación empezó a finales de abril, un poco más temprano que lo habitual, gracias a condiciones de temperatura muy buenas. La floración tuvo lugar en medio de junio, un mes con temperaturas muy altas sobre todo en la segunda mitad. Estas elevadas temperaturas continuaron hasta el final de la maduración, un tiempo ideal para alcanzar las condiciones sanitarias óptimas.

La mitad del envero se logró a finales de julio, después de un mes muy seco y cálido, con una amplitud térmica marcada. Estas temperaturas altas continuaron en agosto y hasta principios de septiembre, dando lugar a una cosecha temprana que comenzó el 14 de septiembre.

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° C y 28° C.

Prolongada maceración con los hollejos durante 28 días, con remontados suaves.

Crianza: en barrica nueva de roble francés durante 18 meses. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: julio 2011.

NOTAS DE CATA

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

Aroma: un vino intenso y complejo que presenta varios niveles aromáticos: primero, notas de fruta roja y fresca especialmente de fresas y picotas, acompañadas de aromas de crema pastelera. En nariz hay ligeros toques balsámicos y toques de cedro perfectamente ensamblados con especias dulces como cardamomo, canela y almendras tostadas.

Gusto: un vino intenso, potente y nervioso con una estructura increíble. Una expresión de fruta impresionante, taninos dulces y madurados conforman una sensación sustanciosa y viscosa en boca. El final muy largo y elegante, con varios aromas frutales además de notas tostadas y de pimienta, subraya la complejidad y la elaboración artesanal de este extraordinario vino.

RATINGS

James Suckling – 93

Wine Spectator – 92

Wine Advocate – 92