

NUMANTHIA 2011

INTENSO, POTENTE Y
PERSISTENTE



INFORME DE VENDIMIA

La cosecha 2011 fue una añada bastante precoz en nuestra región.

El final del otoño 2010 fue muy fresco, húmedo y seguido por un invierno extremadamente frío con nieves abundantes durante el mes de diciembre.

La primavera llegó temprana, cálida e húmeda, de hecho el envero empezó el 30 de marzo, bastante adelantado para la región, así como la floración, la cual empezó el 25 de mayo, 15 días más temprano que lo habitual. Algunas tormentas de primavera aumentaron el nivel de agua disponible para las plantas mientras bajaron el número de bayas en los racimos, debido a un cuajado limitado.

El envero se terminó durante la primera semana de agosto, después de un verano muy seco y suave con amplitud térmica muy marcada, que terminó con altas temperaturas.

La vendimia empezó el 16 de septiembre y terminó el 5 de octubre.

VIÑEDOS

Edad: de 50 a +100 años.

Suelos: franco-arenosos a una altitud promedia de 700 metros.

Ubicación: situados en la Denominación de Origen Toro, en los pueblos de Valdefinjas, Toro y El Pego.

Vendimia: exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado y en su momento óptimo de madurez, tanto en viñedo como en bodega.

VINIFICACIÓN

Elaboración: tradicional, 100% despallado.

Fermentación y maceración: Maceración a frío durante 4 a 6 días con 2 remontados diarios.

Maceración prolongada con los hollejos durante 21 días, con remontados suaves. Temperatura controlada entre 28° C y 29° C.

Crianza: en bodega nueva de roble francés durante 18 meses.

Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: julio 2013

NOTAS DE CATA

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

Aroma: un vino intenso y complejo que presenta notas de fruta madura y fresca, especialmente de fresas e higos, acompañadas de aromas de crema pastelera. En nariz, hay ligeros toques balsámicos perfectamente ensamblados con especias como la pimienta negra, además de notas de hoja de tabaco y tiramisú.

Gusto: un vino intenso, potente y vigoroso, de gran estructura. Una expresión afrutada acompañada de taninos dulces y maduros conforma una sensación untuosa marcada en boca. El final es muy largo y persistente, con notas especiadas y de cacao.

RATINGS

James Suckling – 93

Wine Enthusiast – 93

Guía Proensa – 99