

NUMANTHIA 2013

INTENSO, POTENTE Y
PERSISTENTE



INFORME DE VENDIMIA

La añada 2013 fue una de esas añadas atípicas en Toro.

La brotación fue lenta. Comenzó a finales de marzo y se frenó debido a las bajas temperaturas, para remontar con nuevo vigor en un abril cálido y húmedo.

La primavera discurrió suave y con abundantes precipitaciones, sumando casi 100 mm hasta la floración en la primera semana de junio. Esto generó una inusual disponibilidad de agua que hizo que la cepa vegetara sin problemas ni estrés. Un junio y julio muy cálidos ayudaron a un ciclo vegetativo equilibrado y sano. Las temperaturas disminuyeron de nuevo en agosto, mejorando la amplitud térmica entre el día y la noche y dando lugar a una lenta maduración en la que la cepa conservó toda su acidez natural y frescura de aromas.

La vendimia empezó finalmente en los primeros días de octubre marcada por algunos episodios de lluvia que imprimieron su ritmo a las cuadrillas. Al final se recogió una cosecha abundante, de tanino vibrante, fresca y de aromas frescos.

VIÑEDOS

Edad: de 50 a +100 años.

Densidad y rendimiento: 1000 cepas/Ha - 1800 Kg/Ha

Cultivo: manejo ecológico y en secano.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

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

Ubicación: situados en la Denominación de Origen Toro, en los términos de Valdefinjas, Morales de Toro, Toro y Venialbo.

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% despalillado.

Fermentación y maceración: 4 días de maceración a frío. Fermentación alcohólica de 7 días con remontados (entre 1 y 2 al día).

Después de la fermentación alcohólica, maceración prolongada con los hollejos, con ligeros pisados. Temperatura: controlada entre 28° C y 29° C.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 18 meses en bodega de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: junio 2015

Grados alcohólico: 15%

NOTAS DE CATA

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

Aroma: Numantia 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.