

NUMANTHIA 2014

FIRME, INTENSO,
PERSISTENTE



INFORME DE VENDIMIA

2014 fue una cosecha equilibrada en Toro, marcada por lluvias abundantes en abril y mayo, seguido de un verano con temperaturas no excesivamente altas.

La brotación comenzó a mediados del mes de abril, muy cálido y con mucha lluvia. Junio fue suave y, durante julio, algunas tormentas añadieron frescura y aportaron algo de agua. Sin embargo, eso perjudicó el cuajado, disminuyendo los rendimientos y dando lugar a racimos más sueltos. El final de julio fue algo más fresco de lo normal y sin olas de calor importantes. Continuó agosto seco y más cálido, condiciones perfectas para la maduración. A partir de mitad de agosto, las temperaturas empezaron a bajar, aumentando así la diferencia de temperatura entre el día y la noche.

Algunas tormentas a principios de septiembre aportaron el agua necesaria para finalizar la madurez. La vendimia empezó el 16 de septiembre, justo después de un periodo lluvioso, y duró hasta el 24 de octubre. Fue una cosecha larga y marcada por episodios de lluvia a principios de octubre que dieron varios respiros durante la vendimia. La añada 2014 ha dado uvas de muy buena calidad, con una maduración completa gracias a condiciones climáticas favorables y al equilibrio de las cepas. La ausencia de estrés permitió conservar aromas frescos con taninos suaves, redondos y maduros y una acidez equilibrada.

VIÑEDOS

Edad: de 50 a +100 años.

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

Cultivo: manejo ecológico y en seco.

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 en 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 2016

Grados alcohólicos: 15%

NOTAS DE CATA

Color: color cereza brillante con reflejos rubí.

Aroma: Numanthia 2014 es un vino potente, intenso, fresco y a la vez sedoso, que ofrece una explosión de sabores frutales como frambuesa, mora y cereza madura. Complejo, muestra notas de especias como menta, clavo de olor y tabaco.

Gusto: en boca, de entrada firme y desarrollo armonioso, carnoso y equilibrado. El balance de este vino resalta su estructura, cuerpo y profundidad. El final es firme y persistente, de acidez refrescante y dejos de moka, shiitake y especias.