

# NUMANTHIA

## 1998

FIRME, INTENSO, PERSISTENTE



### INFORME DE VENDIMIA

El invierno 1998 fue un invierno frío y lluvioso lo que condujo a un excepcional desarrollo vegetativo de la planta, gracias a las reservas de agua en el subsuelo.

Este excepcional desarrollo de la vid, continuó debido a las buenas temperaturas, desacelerándose en los meses siguientes por las malas condiciones atmosféricas.

Las bajas temperaturas durante los primeros estados de desarrollo de la floración, perjudicaron al cuajado, dando lugar a menos racimos y mas sueltos.

El calor durante el verano y la ausencia de lluvia entre Julio y Agosto formaron uvas de menor tamaño y racimos muy sanos. Lo que finalmente se tradujo en menores rendimientos pero de gran calidad.

La añada 1998 fue una excelente añada para el envejecimiento de grandes vinos, marcados por condiciones perfectas de maduración, acidez y sanidad.

### VIÑEDOS

**Edad:** viñedos centenarios

**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 frio. 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 malolactica en barricas

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

**Embotellado:** Junio 2000

**Grados alcohólico:** 15%

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color:** rojo guinda con ciertas notas teja, Muy limpio y brillante

**Aroma:** como herencia de su juventud, el Numanthia 1998 ha guardado frescas notas de fruta negra (casis, mora) y aromas de cacao y especias. Gracias a su perfectas condiciones de envejecimiento en nuestras cavas, este vino logro un nuevo nivel de complejidad revelando notas de humo, tabaco o cuero.

**Gusto:** amplio con taninos presentes, envueltos y fundidos, Un vino con una textura suave en boca y un retrogusto muy intenso

**El Numanthia 1998** es un vino con una gran intensidad y concentración.

Perfecto para consumirlo actualmente.