

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.