

TERMANTHIA

2012

TENACIDAD AROMÁTICA,
REDONDEZ Y ELEGANCIA



INFORME DE VENDIMIA

La añada 2012 fue cálida y muy seca: se caracterizó por tener uno de los cuatro veranos más calurosos en los últimos cincuenta años, con menos de 200 mm de precipitación total, que apenas llegó a cubrir la mitad de las necesidades de la cepa.

Después de un invierno de escasas precipitaciones y bajas temperaturas, llegó una temprana primavera, bastante fría y muy seca.

La brotación empezó con 10 días de retraso aproximadamente, al igual que la floración, durante un mes de junio muy cálido. El envero transcurrió en un mes de agosto castigado por temperaturas extremas.

La vendimia empezó finalmente el 17 de septiembre y terminó el 13 de octubre.

VIÑEDOS

Edad: Más de 120 años. Viñas en pie franco.

Cultivo: Manejo ecológico y en secano.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Suelos: Suelo arenoso a una altitud promedio de 700 metros.

Ubicación: Denominación de Origen Toro.

Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado y en su momento óptimo de madurez en el viñedo.

VINIFICACIÓN

Elaboración: Despalillado a mano y selección grano a grano en bodega.

Fermentación y maceración: Fermentación en dos depósitos troncocónicos de roble francés de 10 Hl y dos de 20 Hl.

Pisado dos veces al día durante 10 días.

Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días.

Maceración prolongada con hollejos durante 24 días.

Crianza: 6 primeros meses en barrica nueva de roble francés y 16 últimos meses en una segunda barrica nueva de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: Julio 2014

Grados alcohólicos: 15%

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro y profundo con matices púrpuro en capa fina.

Aroma: Un vino fino y elegante, con notas de pequeños frutos rojos y toques de vainilla de Madagascar bien integrados que aumentan su complejidad cuando se unen a aromas de caja de puros y chocolate con leche. Con la oxigenación, se desarrollan notas florales y de hierbas aromáticas como el tomillo, además de pimienta y regaliz.

Gusto: La entrada es fina, sedosa y sorprende por su espléndida pureza. La evolución del vino en boca es untuosa y elegante con una frescura que ofrece a Termanthia 2012 un gran equilibrio. Los taninos finos del roble francés confieren como pilares una arquitectura sofisticada en boca, destacada por toques de guindas, arándanos, habas de cacao tostadas que hacen sitio a un desenlace sin fin.

RATINGS

Guía Proensa - 99

James Suckling - 95