

# TERMANTHIA

2007

TENACIDAD AROMÁTICA,  
REDONDEZ Y ELEGANCIA



## INFORME DE VENDIMIA

Un invierno suave y seco y un verano fresco y lluvioso convirtieron al 2007 en un año de maduración lenta y vendimia tardía. Mientras el clima dificultó la floración y el cuajado del fruto, un agosto más cálido contribuyó al envero. Las lluvias de septiembre ralentizaron el crecimiento vegetal, pero el retorno de temperaturas más suaves permitieron a la fruta alcanzar la madurez ideal.

## VIÑEDOS

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

**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, tanto en viñedo como en bodega.

## VINIFICACIÓN

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

**Fermentación y maceración:** Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días.

Fermentado en tinas de roble francés de 20 HL y en 5 barricas de roble francés de 5 HL. "Pisado" dos veces al día durante los diez días de fermentación.

Maceración con hollejos durante 14 días, fermentación maloláctica En barrica nueva de roble francés desde noviembre 2007.

**Crianza:** En una segunda barrica también nueva de roble francés (20 meses de crianza en total). Trasiegos cada 4 meses.

**Embotellado:** Julio 2009

**Grados alcohólicos:** 15%

## NOTAS DE CATA

**Color:** Púrpura brillante, oscuro y profundo.

**Aroma:** Extremadamente rico y complejo, en nariz es una completa paleta de frutos rojos y negros (grosellas, guindas y picotas), regaliz, trufas, de delicadas notas balsámicas, tostadas, flores secas, maderas nobles (cedro) y especiadas (nuez moscada y pimienta negra recién molida). El aroma profundo e intenso se desarrolla con aireación, volviéndose cada vez más intenso y complejo. .

**Gusto:** Es una experiencia a diferentes niveles de profunda conexión al terroir de Toro. Comienza con un impresionante ataque sucroso, denso, redondo y succulento. A continuación, la sensación de volumen va in crescendo, perfectamente equilibrada con taninos concentrados, firmes y sedosos. Es un vino sólido y vivaz al mismo tiempo. El final es muy prolongado y complejo con una amplísima gama aromática a frutos rojos y negros, cacao y notas tostadas. Una poderosa y elegante interpretación de 2007 del gran Termanthia.

## RATINGS

Wine Advocate - 97

Wine Spectator - 93