

# NUMANTHIA

## 2015

FIRME, INTENSO,  
PERSISTENTE



### INFORME DE VENDIMIA

La vendimia 2015 se caracteriza por la fruta roja madura y una frescura especial de esta añada. Esto se debe a que, tras un caluroso verano se dieron algunas precipitaciones al final de Agosto, retrasaron ligeramente la vendimia pero fueron imprescindibles para reactivar el proceso de madurez.

Las viñas afrontaron las altas temperaturas de Junio, Julio y Agosto gracias a la reserva de agua en el subsuelo procedentes de una primavera lluviosa y un par de tormentas de verano que contribuyeron a mantener la humedad disponible para las cepas y manteniendo un buen nivel de acidez.

La vendimia comenzó el 14 de Septiembre y se desarrolló lentamente hasta finalizar a mediados de Octubre. Fue una vendimia larga en la que se tuvo que esperar el momento óptimo de madurez de cada viñedo, que tras las lluvias, se fueron reactivando a su propio ritmo según las características de cada uno.

### VIÑEDOS

**Edad:** de 50 a +100 años.

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

**Cultivo:** manejo ecológico y en secano.

**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:** 5 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 2017, salida al mercado en junio 2019 después de 24 meses de envejecimiento en botella.

**Grados alcohólicos:** 15%

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Color:** color cereza brillante con reflejos rubí

**Aroma:** Numantia 2015 es un vino fresco y expresivo. Se muestra frutal en primera instancia, con recuerdos a arándanos, grosellas y violetas. Recuerdos a canela, clavo y pimienta negra con un final balsámico y delicado como la menta, flor de eucalipto y sándalo.

**Gusto:** La entrada es firme y con desarrollo armonioso, amplio y equilibrado. Se muestra fresco, media boca bien cubierta y con un tanino pulido, a la vez que la buena acidez genera longitud y vivacidad. Fruta roja madura en primera instancia, cacao, canela con notas minerales y especiadas como el grafito, nuez moscada y clavo aportan complejidad y elegancia. El recuerdo es amable y largo con notas mentoladas, minerales y frutillos rojos.