

TERMES 2019

INFORME DE AÑADA

El año 2019 se mostró con una primavera lluviosa y un periodo de maduración seco y caluroso, especialmente agosto. La vendimia empezó la segunda semana de septiembre en perfectas condiciones sanitarias.

NOTA DE CATA

Color : Rojo picota madura con reflejos rubí. Limpio y brillante.

Aroma : Buena intensidad con recuerdos a frutos negros, notas especiadas y hoja de tabaco. Serio, amplio y con fondo mineral que aporta profundidad y elegancia.

Boca : Entrada expresiva, amable, buena amplitud y balanceado. Recuerdos a frutos negros maduros, canela, cedro y de fondo notas mentoladas que aportan profundidad. El tanino es dulce y amable y con una buena acidez que lo hace largo y expresivo.

FOOD PAIRING

Entrada: Tostada de sardinas con crujiente de jamón Ibérico.

Segundo: Solomillo de ternera, milhojas de patatas y jugo oscuro.

Postre: Macarrón de frambuesa y rosa.



VIÑEDOS

Edad: de 30 a 50 años.

Densidad y rendimiento: 1100 cepas/ha - 2600 kg/ha.

Cultivo: Ecológico y en secano.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado de madurez, entre el 18 de Septiembre y el 10 de Octubre.

VINIFICACIÓN

Elaboración: 100% despalillado.

Fermentación y maceración:

- 4 días de maceración en frío.
- Fermentación alcohólica de 7 días con remontados diarios.
- Maceración post-fermentativa con los hollejos, con ligeros pisados durante una semana. Temperatura controlada entre 25°C y 26°C.
- Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 16 meses en barrica de roble francés de 225L - 20% de barrica nueva y 80% de barrica de segundo uso. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: Marzo 2022

Temperatura de consumo: 16 °C.

Potencial de guarda : hasta 7 años.

Grado alcohólico: 15,5%.

Este vino no contiene ningún producto de origen animal