

FICHA TÉCNICA

NUMANTHIA 2020

COLOR

Color picota madura con reflejos rubí.

AROMA

Fino, intenso y profundo. Frutillos negros, jaras, romero y cedro en primera instancia. arándanos, notas mentoladas y after eight como recuerdo final.

BOCA

Entrada amable, amplio, serio, complejo, sabroso, untuoso y largo. Tanino maduro que llena la media boca con amabilidad y fluidez, frutillos negros, jaras, orégano y palo de regaliz. Final largo y profundo.



MARIDAJE

Solomillo de ternera a la brasa.
Arroz negro con pulpo.
Coulant de chocolate negro.

INFORME DE AÑADA

El año 2020 se mostró con una primavera lluviosa y un periodo de maduración seco y caluroso, especialmente agosto. La vendimia empezó unos días antes de lo habitual para preservar un buen nivel de fruta roja con buena acidez.

VIÑEDOS

Edad — entre 50 y 120 años.

Densidad y rendimiento—1000 cepas/ha - 1800 kg/ha.

Viticultura — Ecológica con cultivo de secano.

Variedad de uva — 100% Tinta de Toro.

Vendimia — Exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado de madurez, entre el 8 de Septiembre y el 29 de Septiembre.

VINIFICACIÓN

Elaboración — 100% despalillado.

Fermentación y maceración:

5 días de maceración en frío.

Fermentación alcohólica de 7 días con remontados diarios.

Maceración post-fermentativa con los hollejos y ligeros pisados durante una semana más.

Temperatura: controlada entre 26°C y 28°C.

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y acero inoxidable.

Crianza — 16 meses en bodega de roble francés de 225L y 400L - 60% de bodega nueva y 40% de bodega de segundo uso. Trasiegos cada 4 meses.

Temperatura de consumo — 16°C
Potencial de guarda — Hasta 20 años
Grado alcohólico — 15,5%

