

FICHA TÉCNICA

TERMES 2022

COLOR

Rojo cereza intenso con reflejos rubí. Limpio y brillante.

AROMA

Frutillos negros, fondo especiado con recuerdos de pimienta negra y clavo. Notas de romero, jaras y regaliz negro.

BOCA

Entrada noble, amplio, serio y balanceado. Frutillos negros, ligero fondo ahumado con recuerdos de toffee, pedernal y jaras. Se muestra untuoso y amable, con un final fresco y largo.



MARIDAJE

Pata de pulpo a la brasa.
Estofado de ternera con setas.
Tarta de queso con frambuesa.

INFORME DE AÑADA

Después de un invierno seco, la brotación se adelantó con respecto a la media. Solo al final de la primavera vinieron las importantes lluvias que dieron paso a un verano seco y caluroso. La buena maduración y un adelanto de la vendimia permitieron preservar la buena acidez y carácter de estas sensacionales uvas.

VIÑEDOS

Edad — viñas entre 30 y 50 años.

Densidad y rendimiento — 1100 cepas/ha
2600 kg/ha.

Viticultura — Ecológica con cultivo de secano.

Variedad de uva — 100% Tinta de Toro.

Vendimia — Exclusivamente a mano con rigurosa selección de racimos teniendo en cuenta la forma perfecta y la madurez óptima de las uvas, entre el 10 y el 26 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Elaboración — 100% despalillado.

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días.
Fermentación alcohólica en 7 días con remontados diarios.

Maceración prolongada sobre hollejos con suaves pigeages.

Control de temperaturas entre 25°C y 26°C.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

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

Temperatura de consumo — 16°C
Potencial de guarda — Hasta 15 años
Grado alcohólico — 14,5%

