

TERMANTHIA

2008

TENACIDAD AROMÁTICA,
REDONDEZ Y ELEGANCIA



INFORME DE VENDIMIA

El invierno principalmente suave y húmedo se vio puntuado por varias heladas que permitieron una perfecta dormición sin cualquier riesgo de infección.

Tras un caluroso comienzo de agosto, las temperaturas se suavizaron, permitiendo que las uvas maduraran de manera gradual. Eso significó que la vendimia comenzó más tarde que de costumbre, el 27 de septiembre, con la fruta en su punto de maduración óptimo.

VIÑEDOS

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

Cultivo: Manejo ecológico y en seco.

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 2008.

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

Embotellado: Julio 2010

Grados alcohólicos: 15%

NOTAS DE CATA

Color: Púrpura brillante, oscuro y profundo.

Aroma: Un vino untuoso, complejo, fresco y elegante. Extremadamente rico y complejo, en nariz es una descubierta completa de una paleta de aromas. Primero, se destacan notas de cedro, tabaco y tiramisú (combinación de crema, chocolate amargo, empolva de cacao y mocha), que se integran con aromas de frutos rojos y negros (grosellas, guindas). El aroma profundo e intenso se desarrolla con aireación, volviéndose cada vez más intenso y complejo a través de notas florales (rosas, violeta y lavanda), especiadas, y un final con aromas de trufas y regaliz..

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 2008 del gran Termanthia.

RATINGS

Wine Advocate - 96

Guia Peñin - 95