

# TERMANTHIA

2009

TENACIDAD AROMÁTICA,  
REDONDEZ Y ELEGANCIA



## INFORME DE VENDIMIA

El invierno, frío y nevado, fue seguido por una primavera cálida y seca.

La brotación empezó a finales de abril, un poco más temprano que lo habitual, gracias a condiciones de temperatura muy buenas. La floración tuvo lugar en medio de junio, un mes con temperaturas muy altas sobre todo en la segunda mitad. Estas elevadas temperaturas continuaron hasta el final de la maduración, un tiempo ideal para alcanzar las condiciones sanitarias óptimas.

La mitad del envero se logró a finales de julio, después de un mes muy seco y cálido, con una amplitud térmica marcada. Estas temperaturas altas continuaron en agosto y hasta principios de septiembre, dando lugar a una cosecha temprana que comenzó el 14 de septiembre.

## VIÑEDOS

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

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

**Variedad:** 100% Tinta de Toro.

**Suelos:** Suelo arenoso a una altitud promedia 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.

Fermentación en dos depósitos troncocónicos de roble francés de 10 Hl y dos de 20 Hl. Pisado dos veces al día durante 10 días.

Maceración con hollejos durante 16 días, fermentación maloláctica en barricas bordelesas nuevas 100% de roble francés desde noviembre 2009.

**Crianza:** 20 meses en doble barrica nueva de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.

**Embotellado:** Julio 2011

**Grados alcohólicos:** 15%

## NOTAS DE CATA

**Color:** Púrpura brillante, oscuro y profundo.

**Aroma:** Un vino complejo, fresco y elegante. Extremadamente rico y completo, la nariz es un descubrimiento de aromas sofisticados. Se destacan notas de frutas negras, grosellas, zarzamoras y también picotas, que se integran con aromas florales de violetas, rosas y notas minerales. La paleta de aromas se desarrolla en armonía con aireación, con toques balsámicos, cedro y especias como canela y pimienta blanca acompañados de ligeros recuerdos de flores secas.

**Gusto:** Aterciopelado en boca, el vino transmite elegancia, con aromas refinados y concentrados mostrando el *terroir* de Toro. Perfectamente equilibrado con taninos firmes y sedosos, nos colma el paladar con una sensación suave y plena. Una amplísima gama aromática de frutas negras y cacao nos lleva a un final muy persistente y complejo, con ligeras notas balsámicas, tostadas y de especias.

## RATINGS

Guía Peñin - 95

Wine Spectator - 95