

TERMANTHIA

2011

TENACIDAD AROMÁTICA,
REDONDEZ Y ELEGANCIA



INFORME DE VENDIMIA

La cosecha 2011 fue una añada bastante precoz en nuestra región.

El final del otoño 2010 fue muy fresco, húmedo y seguido por un invierno extremadamente frío con nieves abundantes durante el mes de diciembre.

La primavera llegó temprana, cálida e húmeda, de hecho el envero empezó el 30 de marzo, bastante adelantado para la región, así como la floración, la cual empezó el 25 de mayo, 15 días más temprano que lo habitual. Algunas tormentas de primavera aumentaron el nivel de agua disponible para las plantas mientras bajaron el número de bayas en los racimos, debido a un cuajado limitado.

El envero se terminó durante la primera semana de agosto, después de un verano muy seco y suave con amplitud térmica muy marcada, que terminó con altas temperaturas.

La vendimia empezó el 16 de septiembre y terminó el 5 de octubre.

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 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: Fermentación en dos depósitos troncocónicos de roble francés de 10 HI y dos de 20 HI.

Pisado dos veces al día durante 10 días.

Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días.

Maceración prolongada con hollejos durante 24 días.

Crianza: 6 primeros meses en barrica nueva de roble francés y 16 últimos meses en una segunda barrica nueva de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: Julio 2013

Grados alcohólicos: 15%

NOTAS DE CATA

Color: Púrpura brillante, oscuro y profundo.

Aroma: Extremadamente rica y completa, la nariz es un descubrimiento de aromas sofisticados. Se destacan notas de frutas maduras, ciruelas y también picotas, que se integran con aromas de flores secas, potpurri e lavanda. La paleta de aromas se desarrolla en armonía con aireación, con toques de especias dulces y negras, crema pastelera y frutos secos como nueces y almendras.

Gusto: Aterciopelado en boca, el vino transmite elegancia, con aromas refinados y concentrados mostrando la expresión del terroir de Teso de los Carriles. Perfectamente equilibrado con taninos firmes y sedosos, nos colma el paladar con una sensación suave y plena. Una amplísima gama aromática de frutas negras nos lleva a un final muy persistente y complejo, con ligeras notas de violeta, crema pastelera, y fresa ácida.

RATINGS

Guía Proensa - 98

James Suckling - 96