

TERMANTHIA

2007

TENACIDAD AROMÁTICA,
REDONDEZ Y ELEGANCIA



INFORME DE VENDIMIA

Un invierno suave y seco y un verano fresco y lluvioso convirtieron al 2007 en un año de maduración lenta y vendimia tardía. Mientras el clima dificultó la floración y el cuajado del fruto, un agosto más cálido contribuyó al envero. Las lluvias de septiembre ralentizaron el crecimiento vegetal, pero el retorno de temperaturas más suaves permitieron a la fruta alcanzar la madurez ideal.

VIÑEDOS

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

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 2007.

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

Embotellado: Julio 2009

Grados alcohólicos: 15%

NOTAS DE CATA

Color: Púrpura brillante, oscuro y profundo.

Aroma: Extremadamente rico y complejo, en nariz es una completa paleta de frutos rojos y negros (grosellas, guindas y picotas), regaliz, trufas, de delicadas notas balsámicas, tostadas, flores secas, maderas nobles (cedro) y especiadas (nuez moscada y pimienta negra recién molida). El aroma profundo e intenso se desarrolla con aireación, volviéndose cada vez más intenso y complejo. .

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 2007 del gran Termanthia.

RATINGS

Wine Advocate - 97

Wine Spectator - 93