

# TERMANTHIA

2010

TENACIDAD AROMÁTICA,  
REDONDEZ Y ELEGANCIA



## INFORME DE VENDIMIA

Después de un otoño suave y lluvioso, el invierno trajo un gran descenso de las temperaturas con algunas nevadas. El intenso frío y las precipitaciones retrasaron la poda. La brotación comenzó rápidamente a finales de marzo, pero se vio interrumpida por helada a principios de mayo, lo que causó la pérdida de algunos brotes mayores y más vulnerables.

El calor y la falta de precipitaciones en julio y agosto secaron los suelos y retrasaron el envero hasta mediados de agosto, o sea 6 días más tarde de lo habitual. Las elevadas temperaturas de septiembre aumentaron las concentraciones de azúcar, pero una ligera lluvia el 15 de septiembre reactivó la maduración, lo que permitió alcanzar una madurez fenólica plena y equilibrada.

## 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 Hl y dos de 20 Hl.

Pisado dos veces al día durante 10 días.

Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días.

Maceración prolongada con los hollejos durante 16 días.

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

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

**Embotellado:** Julio 2012

**Grados alcohólicos:** 15%

## NOTAS DE CATA

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

**Aroma:** Un vino complejo y elegante. Extremadamente rico y completo, la nariz es una paleta sofisticada de aromas. Frambuesas frescas, zarzamoras, grosellas y otras frutas negras se encuentran arropadas por aromas florales de violetas y pétalos de rosa. También presenta matices de pimienta negra y almendras tostadas que evolucionan hacia especias dulces como cardamomo y vainilla, terminando en trufas y notas minerales características del terroir de Toro.

**Gusto:** En boca, el vino es elegante y aterciopelado, con un equilibrio perfecto entre acidez y taninos firmes y sedosos, que confieren a este vino una gran estructura y volumen. Sentimos una progresiva explosión de aromas delicados y concentrados; una profunda evolución en copa en la que se vuelven a sentir todos los aromas hallados en nariz, frutas rojas y negras, cacao y notas florales cubriendo el paladar hasta llegar a un prolongado y complejo final de boca con toques especiados, minerales, y notas tostadas.

## RATINGS

Guia Proensa - 98

Guia Peñin - 97