

BODEGA NUMANTHIA

TERMANTHIA 2014

NOTA DE CATA



COLOR

Color picota madura, de capa alta sin evolución

AROMA

Intenso y embriagador, sugerente y complejo. Con múltiples matices aromáticos nos encontramos en primera instancia frutillos negros como grosellas y cassis, flor de violeta, especias de clavo y nuez moscada, hoja de tabaco y notas frescas de tomillo y romero, y todo ello con balance y armonía.

BOCA

En boca, Termanthia 2014 se muestra con una entrada amplia y generosa. Una gran expresión y delicada al mismo tiempo. Frutillos negros, violetas, notas de monte bajo, y especias dulces cubren la boca con armonía. El recuerdo es fresco y largo, delicado y emocionante. Para tomar en los próximos 10 años.

FOOD PAIRING

Entrada: Foie mi-cuit con fruta templada, tostas y reducción de PX
Segundo: Cordero lechal asado de Penafiel con crujiente de hierbas
Postre: Trufa de chocolate negro puro

Temperatura de consumo: 14-15°C

Potencial de guarda : hasta 20 años

Grado alcohólico: 15%



VIÑEDOS

Edad: más de 120 años.

Densidad y rendimiento: 980 cepas/Ha - 1300 Kg/Ha

Cultivo: manejo ecológico y en secano.

Variedad: 100% Tinta de 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.

INFORME DE AÑADA

2014 fue una cosecha equilibrada en Toro, marcada por lluvias abundantes en abril y mayo, seguido de un verano con temperaturas no excesivamente altas. La añada 2014 ha dado uvas de muy buena calidad, con una maduración completa gracias a condiciones climáticas favorables y al equilibrio de las cepas.

VINIFICACIÓN

Elaboración: 100% despalillado.

Fermentación y maceración:

- Fermentación en dos depósitos troncocónicos de roble francés de 10 Hl y dos más de 20 Hl.
- Pisado dos veces al día durante los 10 primeros días de maceración.
- Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días.
- Maceración prolongada con hollejos durante 24 días.
- Fermentación maloláctica en barrica nueva francesa.

Crianza: 22 meses en barrica nueva de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: Junio 2016, salida al mercado en 2021.

