

TERMANTHIA

2013

COMPLEJIDAD, ELEGANCIA,
REDONDEZ



INFORME DE VENDIMIA

La añada 2013 fue una de esas añadas atípicas en Toro.

La brotación fue lenta. Comenzó a finales de marzo y se frenó debido a las bajas temperaturas, para remontar con nuevo vigor en un abril cálido y húmedo.

La primavera discurrió suave y con abundantes precipitaciones, sumando casi 100 mm hasta la floración en la primera semana de junio. Esto generó una inusual disponibilidad de agua que hizo que la cepa vegetara sin problemas ni estrés. Un junio y julio muy cálidos ayudaron a un ciclo vegetativo equilibrado y sano. Las temperaturas disminuyeron de nuevo en agosto, mejorando la amplitud térmica entre el día y la noche y dando lugar a una lenta maduración en la que la cepa conservó toda su acidez natural y fresca de aromas.

La vendimia empezó finalmente en los primeros días de octubre, marcada por algunos episodios de lluvia que imprimieron su ritmo a las cuadrillas. Al final se recogió una cosecha abundante, de tanino vibrante, fresca y de aromas frescos.

VIÑEDOS

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

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

Cultivo: Manejo ecológico y en seco.

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: Tradicional, 100% despalillado.

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 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: Junio 2015

Grados alcohólicos: 15%

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro profundo con borde granate y textura densa

Aroma: Termanthia 2013 concentrado y de una complejidad única, con múltiples capas aromáticas. A la ciruela y cereza maduras, se añaden toques de violeta y oliva negra, ofreciendo un vino con balance y armonía.

Gusto: En boca, Termanthia 2013 muestra un volumen generoso, con taninos firmes y finos. La estructura, compleja e intensa, da un vino elegante y equilibrado en el que los aromas sutiles y complejos de moka, tabaco e higos secos se integran perfectamente con la fruta negra. El final es largo y persistente con notas minerales, especiadas y ahumadas.

RATINGS

James Suckling - 94

Wine Advocate - 93