



Cosecha: 2008

Vendimia: Manual

Grado alcohólico: 14% vol

Varietal: Tempranillo 100%

Origen: Tordesillas (Valladolid)

Viñedo: Almendrera, 28 años.

LAS VIÑAS

Viñedo en vaso, variedad tempranillo, plantado en el año 1989 en la finca "La Almendrera". Cuenta con el sistema de plantación tradicional a marco real 3x3m. Hoy se encuentra en su mejor momento de cultivo. Se plantó en tierra de gravas y arenas de gran profundidad, lo que facilita un enraizamiento suficiente, ya que este viñedo no recibe más agua que la de lluvia. La vendimia se realiza manualmente, seleccionando la uva en viñedo para su posterior transporte al lagar.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa para obtener mayor extracción de aromas y color. Fermentación con sus hollejos con continuos remontados, tras varios trasiegos para eliminar las lías, se procedió al llenado de barricas de roble americano y francés de tostado medio, donde permaneció un año, tiempo durante el cual se rellenaron las mismas periódicamente. Toda la crianza se realiza en bodega subterránea.

CATA

Presenta un color brillante, rojo picota, con tonalidades amarillas en el ribete de la copa. Percibimos aromas limpios, de intensidad aromática media-alta, aromas complejos que corresponden a un vino estructurado, apreciamos notas a vainilla, especiados (pimienta), fruta negra (zarzamora), notas balsámicas y un suave toque a regaliz. De entrada suave, con una acidez y tanicidad equilibradas, ligero amargor, con larga persistencia en boca.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, oscuro y en posición horizontal. Ideal con asados, carne roja guisos y quesos. Servir entre 15-16°. Recomendamos su decantación pues puede contener precipitados naturales, debidos a su larga crianza en botella.