



Cosecha: 2015

Vendimia: Manual

Grado alcohólico: 13 % vol

Variedad: Tempranillo 100%

Origen: Tordesillas (Valladolid)

Viñedo: La Almendrera, 27 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

Realizó una maceración prefermentativa para extraer más aroma y color. Después fermentó con sus hollejos durante el tiempo necesario, con continuos remontados.

CATA

Muedra joven es limpio y brillante, de color rojo-violeta, con ribetes violáceos. En nariz presenta intensidad aromática media-alta, con aromas francos que recuerdan a frutas rojas (mora, cereza) y aromas lácteos. De entrada suave en boca, fresco, ligero, equilibrado y con una buena persistencia final.

MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Ideal con quesos, carnes rojas, blancas y todo tipo de aperitivos.

Temperatura de servicio, 12-14°.

Conservar en lugar fresco y resguardado de la luz.

Conservar la botella en posición horizontal.