



Placer joven y fresco. Alegría y disfrute.

COSECHA

Estuvo condicionada por una climatología atípica, con una pluviometría muy alta y bajas temperaturas en primavera, que retrasaron el ciclo y provocaron una maduración desigual. Afortunadamente, el buen tiempo que predominó en septiembre y octubre permitió realizar la vendimia de cada una de nuestras parcelas de forma selectiva, vendimiando aquellas que iban alcanzando el punto de madurez adecuado. Las uvas accedieron a la bodega con una gran sanidad, buen equilibrio en alcohol y acidez, agradable tanicidad y con una alta intensidad aromática.

VIÑEDO, VARIEDADES Y CRIANZA

100% Tempranillo procedente de parte de nuestras fincas Las Monjas, El Palo y Las Cuevas en Rodezno y Alto del Rey en Labastida. Se trata de viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-calcareos hace más de 40 años.

Realizamos la vendimia manual, depositando los racimos seleccionados en cajas que fueron inmediatamente transportadas a la bodega en camiones refrigerados a una temperatura de 14°C. Aplicamos el modelo bordelés de despallado, estrujado y encubado en depósitos donde las uvas realizaron, de forma controlada la fermentación alcohólica y maloláctica. Posteriormente, el vino inició una crianza de dos años, el primer año en bodega nueva en barricas de roble americano de fabricación propia. Realizamos cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en junio de 2016.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se caracteriza por su gran versatilidad gastronómica. Idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resultando perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

DATOS ANALÍTICOS

CONTENIDO ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	IPT
13,5%	3,60	5,6 g/l	58

PRESENTACIONES



CATA

Destaca su vivo color rojo granate de capa media, limpio y brillante. La nariz sobresale por la intensidad de aromas a fresas silvestres, grosellas y frambuesas, con un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado y granos de café molido. La entrada en boca es aromática, cálida, con buena estructura y equilibrio, taninos suaves y amables. En el retrogusto persiste la armonía aromática, la frescura y el equilibrio.