

TRASLASCUESTAS CRIANZA



VARIEDAD: 100% Tinta fina

PROCESO DE ELABORACIÓN: Viñedos mayores de 35 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha; cosecha manual en pequeñas cajas de 15 kg, las uvas pasan por una mesa de selección para evitar que entren los racimos que no están acordes con nuestra calidad, aunque este año la cantidad de uva sana ha sido muy alta. Después de un suave estrujado de las uvas, hacen el primer proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable (8°C) durante cuatro días, para extraer aromas tanto como sea posible. El vino está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 10 días, hasta que el azúcar está fuera. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa 16 meses en barricas de roble francés 90% y americano 10%.

NOTA DE CATA: Color rojo cereza con reflejos violáceos. Capa gruesa. En la nariz nos da toques de frutas negras como las moras y los arándanos, sabores a tostados procedentes del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura. En boca presenta un ataque de gran alcance con sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo con gran acidez. Una sensación intensa, taninos cremosos y maduros. Un buen equilibrio de la fruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez. Los taninos son dulces y largos, con notas de café tostado.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas

SERVICIO: 16-18°C