

TRASLASCUESTAS ROBLE



VARIEDAD: 100% Tinta Fina

PROCESO DE ELABORACIÓN: Viñedos mayores de 20 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha; cosecha manual en pequeñas cajas de 15kg, 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 al menos 6 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA: Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta. En nariz predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso, especiado (pimienta negra) goloso y láctico (yogurt de frutillos del bosque). Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura. En boca presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta sobre todo negra, y dotado de un buen recorrido, resulta sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo y con recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

FORMATOS: Botella de 500ml, 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 16-18°C