

VALCAVADO DE TRASLASCUESTAS

VARIEDAD: 100% Tinta fina

ELABORACIÓN: Los rendimientos son bajísimos no llegando a los 1800 kg / ha. Estas uvas son recogidas a mano y depositadas en cajas de 15kg, para evitar deterioros en el fruto, ya que posteriormente pasarán por una doble selección, primero de racimos y luego de granos, para evitar la entrada de cualquier parte vegetal o grano no en estado perfecto. Las viñas, todas de nuestro entorno, proceden de 4 pequeñas fincas de diferente composición de suelos, limosos, arcillosos, tierras sueltas y calcáreas, lo que nos da una gran complejidad.

Tras suave estrujado las uvas irán a uno de nuestros tinós de roble francés y después de macerarlo en frío durante 6 días, arrancará la fermentación, que dura aproximadamente 14 días, hasta agotar azúcares, macerando después otros 15 días para conseguir estructura y grasa que envuelvan todos los matices extraídos en la fermentación.

Descubriremos nuestro caldo más preciado a barricas de roble francés nuevo de 225L y de 500L, las cuales respetan la integridad del vino. Allí hará la 2ª fermentación, la maloláctica, con sus propias lías para conseguir más volumen. Posteriormente lo criaremos en esas mismas barricas durante 30 meses, para extraer el terruño de nuestro vino, siendo respetuoso con la fruta y obteniendo notas especiadas, minerales y balsámicas características de nuestros suelos.

CATA:

Increíble **color** rojo picota intenso pese a ser un 2009, con una capa intensa y cubierta, reflejada en una lágrima muy densa y limpia.

Nariz frondosa e intensa, con extremada potencia de fruta fundida con los aromas extraídos de tan larga crianza, especias dulces y mentoladas, toques de regaliz y balsámicos, mineralizado.

La **boca** es un placer de taninos suaves pero intensos, estructurados pero grasos y golosos, buscando la elegancia y matices de nuestros terruños.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 2 botellas y Magnum en Estuche madera individual.

SERVICIO: 16-18°C

