



TRASLASCUESTAS

CRIANZA



VARIEDAD: 100% Tinta fina

ELABORACIÓN: Viñedos mayores, de 40 años de edad, con rendimientos no superiores a 4.500 Kg/Ha; la cosecha se realiza de forma manual en pequeñas cajas de 15kg; posteriormente, las uvas se seleccionan para evitar que entren en el proceso uvas no acordes a nuestros criterios de calidad.

Después de un suave despalillado-estrujado de las uvas, se realiza el proceso de maceración en frío en depósitos de acero inox. (8°C) durante 2 días, para la extracción intensa de aromas.

El mosto está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 10 días, hasta agotar los azúcares. Una vez terminado el proceso fermentativo damos paso a la maceración postfermentativa que dura al menos 15 días, con ello, conseguimos el volumen y la grasa que va a equilibrar y que tan característico es en nuestros vinos.

Después de la fermentación maloláctica que se hace con lías finas en suspensión, el vino pasa un mínimo de 15 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).

CATA

COLOR: Rojo cereza con reflejos violáceo en capa fina.

AROMA: En nariz nos da toques de frutas negras (moras y arándanos), sabores 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.

BOCA: Presenta un ataque de gran alcance con sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo, con gran acidez. Una sensación intensa, con taninos cremosos, maduros, dulces y largos, con notas a café tostado. Un buen equilibrio de la fruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez.

FORMATO: Botellas de 750 ml. y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas

SERVICIO: 16-18°C.