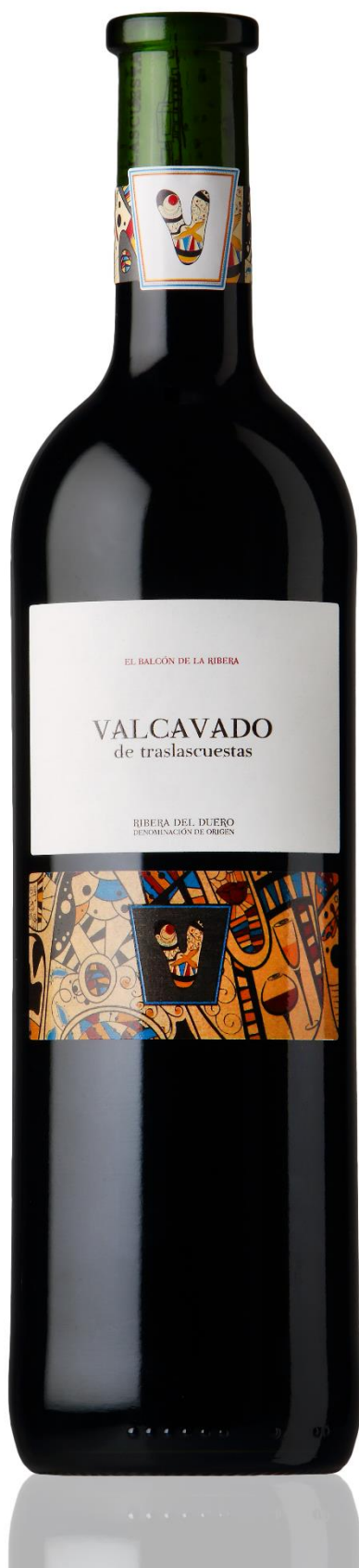




# VALCAVADO

---

## de traslascuestas



**VARIEDAD:** 100% Tinta fina.

**ELABORACION:** Los rendimientos son bajísimos no llegando a los 1800 Kg/Ha. Estas uvas son recogidas a mano y depositadas en cajas de 15 Kg., evitando así que el fruto se deteriore. A continuación pasaran por una doble selección, primero de racimos y luego de granos, para evitar la entrada de cualquier parte vegetal o grano que no estén perfectos.

Las viñas, todas de nuestro entorno, proceden de cuatro pequeñas fincas. Debido a la diferente composición del suelo (limosos, arcillosos, tierras sueltas y calcáreas) logramos una gran complejidad.

Tras un suave estrujado de las uvas irán a uno de nuestros tinos de roble francés. A continuación, tras macerarlo en frío durante 4 días, arrancará la fermentación, durante aproximadamente unos 14 días, hasta agotar los azúcares. Después macerará otros 15 días para conseguir la estructura y grasa que envuelven todos los matices extraídos en la fermentación.

Descubaremos nuestro caldo más preciado a barricas de Roble francés nuevo de 500 L.; en dichas barricas hará maloláctica, que por su tostado especial (diseñado para largas crianzas) afinará con sus propias lías para conseguir más volumen y conseguir así una buena integración entre madera y fruta.

Posteriormente lo criaremos en esas mismas barricas durante un mínimo de 30 meses, para extraer los matices diferenciadores del terruño, siendo respetuoso con la fruta y obteniendo notas especiadas, minerales y balsámicas características de nuestros suelos.

### CATA

**COLOR:** Increíble color rojo picota intenso, de capa intensa, reflejada en una lágrima muy densa y limpia.

**AROMA:** 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.

**BOCA:** Un placer de taninos suaves pero intensos, estructurados pero grasos y golosos, buscando la elegancia y matices de nuestros terruños.

**FORMATO:** Botella de 750 ml.

**CAJAS:** Caja de cartón de 2 botellas.

**SERVICIO:** 16-18°C.