

COMPARTIR

ÚLTIMOS PREMIOS

92 Puntos

Tim Atkin 2017

93+ puntos

The Wine Advocate 2015 (Robert Parker Jr.)



« **Minéralité et typicité** »



CÉPAGE

Mazuelo 100%.

MILLÉSIME

2017

VINIFICATION

Vendanges manuelles, en petites cagettes de 10 kg. Les raisins restent en chambre froide jusqu'à atteindre la température de 3 °C. Double tri de grappes et de grains, avec un foulage-égrappage doux. Vinifications séparées des parcelles El Castaño et Martinete. Encuvage par gravité en tines en bois de chêne français, sans pompage. Macération à froid et fermentation pendant 18 jours avec levures autochtones. Décuvage par gravité en barriques neuves de chêne français pour la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Le vin a vieilli 14 mois dans des barriques neuves de chêne français de différents tonneliers, différentes chauffes et origines, sans soutirages. Il est resté au contact des lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des bâtonnages réguliers pendant les quatre premiers mois. Les vins sont mis en bouteille non clarifiés et non filtrés, de sorte que de petites précipitations naturelles peuvent apparaître au fil du temps.

LA BOUTEILLE

Notre bouteille s'inspire d'une bouteille originale du XVIIIe exposée au Musée Vivanco de la Culture du Vin.

DÉGUSTATION

Robe pourpre, très soutenue, dotée d'une frange grenat qui colore le verre. Nez intense de fruits noirs mûrs (mûres), rouges (framboises), sous-bois, herbes fraîches et café, sur un fond dominé par une composante terreuse et minérale. Très frais, fruité, balsamique en bouche, avec des tanins doux et une finale longue, puissante, complexe et persistante.

ACCORD METS-VINS

Potées, légumes secs, ragoûts et toutes sortes de viandes grillées.