

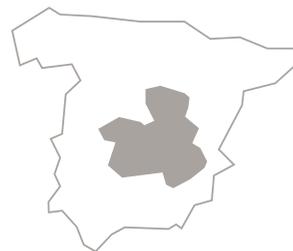
CAPA

Vendimia Seleccionada

2018

VDT Castilla

Esta es nuestra selección especial de uvas Tempranillo cosechadas de viñedos que nos han proporcionado excelentes VENDIMIAS con una calidad excepcional. El vino tiene cuerpo y en la nariz se aprecian notas intensas de frutas silvestres. En la boca también recuerda a especias exóticas, chocolate negro y granos de café tostados.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

+30 años

Rendimiento

25 hl/ha.

Altitud

600 - 800 m.

Clima

Continental extremo con veranos largos y calurosos

Viñedos

Espaldera. Meseta española.

ENOLOGÍA

Coupage

100% Tempranillo

Vendimia

Segunda quincena de Septiembre

Elaboración

Maceración en frío

5°C/48h.

Fermentación

24-28°C/12-18 días

Crianza

6 meses en barricas de primer y segundo uso de roble francés

Alcohol: 14 %
Acidez Total: 5.31 gr./l.
pH: 3.65
Azucar Res.: 3.0 gr./l.
Acidez Vol.: 0.48 gr./l.

ORO 2017 Mundial de Tempranillos
ORO 2017 Premios Baco



Rubí intenso



Cerezas negras
Mermelada de arándanos



Vainilla y chocolate con leche
Notas de café
Seco, con cuerpo

Limpio, color rubí intenso. Aromas de cerezas negras y mermelada de arándanos. Sabores de mermelada de bayas contrarrestados con vainilla, delicioso chocolate con leche y notas de café. En boca, el vino es seco, con cuerpo, con taninos firmes pero maduros y aterciopelado. Con final prolongado.