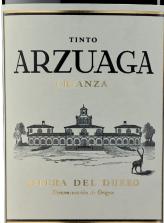
# **CRIANZA 2020**

# "Nuestro buque insignia"









#### **VARIEDADES**

Tempranillo 90%. Cabernet Sauvignon y Merlot 10%

## **VIÑEDO**

La variedad Tempranillo con la que se elabora este vino pertenece en un 70% al viñedo La Maquinilla, el más antiguo de nuestra finca La Planta; cultivada a 911 metros de altitud en suelos arcillo-calcáreos, con la roca madre caliza a un metro de la superficie, junto con un 30% de uva procedente de viñedos centenarios de suelos de canto rodado y arenosos, de la zona de la provincia de Burgos.

## **ELABORACIÓN Y CRIANZA**

A mediados de octubre, llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despalillados hasta su encube en depósitos de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 26°C.

Una crianza de 16 meses en barricas, 75% roble francés y 25% roble americano, hace que sea un vino elegante, fino y sutil.

#### CATA

### VISUAL

Rojo picota con matices violáceos. Limpio y brillante

## **6 OLFATIVA**

Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

### TO GUSTATIVA

Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja. Estas connotaciones dan elegancia y personalidad al vino.

# **ENÓLOGO**

Adolfo González Lázaro

# **FECHA DE CATA**

30 Agosto 2022

# **MARIDAJE Y CONSUMO**

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.

Temperatura de servicio 16º-18ºC.

#### **ANALISIS**

GRADO ALCÓHOLICO: ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO): 14,3% VOL. 4,53 G/L 0,52 G/L DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL: 91 MG/L DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE : 34 MG/L AZÚCARES REDUCTORES: 1,50 G/L

1,50 G/L 3,63



