



ALONSO CUESTA

¡CÁLLATE!

2021



70% Garnacha,
30% Syrah



D.O Méntrida-
Toledo



10.000 Botellas



14,5°



6 y 12 meses en bodega de 225L y 300L de roble francés



16°C en copa fina y abierta



Color cereza intenso, con borde granate, limpio y brillante.



Aroma potente y franco, a fruta confitada, flor de retama, bajo bosque, tostado especiado, fresco, y gran expresión frutal.



Boca equilibrada y fresca, con volumen y buena acidez. Taninos finos y elegantes, muy agradables. Lo que hacen un vino muy versátil.



Vendimia manual en cajas de 20kg en el momento óptimo de maduración; tanto en campo como en bodega selección de los mejores racimos. En cubado con uva entera (la Garnacha) un 40%, el resto despallado. Prefermentación en frío y fermentación con levadura indígena durante un mes. Durante este tiempo de maceración se realizaron diferentes "delastages" y ligeros remontados. Al acabar se prensó de forma suave. Por último, se ensambló el vino yema con el vino prensa antes de trasegar a barricas. Se usaron barricas usadas de 300L y 400L para la Garnacha, y barricas de 225L nuevas o con dos usos para la Syrah.

Finalmente se clarificó, filtró y embotelló. (NO estabilizado, por lo que puede presentar sedimentos naturales)