

BODEGA NUMANTHIA

NUMANTHIA 2016

NOTA DE CATA



COLOR

Color picota madura con reflejos rubí.

AROMA

Al acercarte la copa a la nariz, el vino se muestra expresivo, amable y profundo, con recuerdos a frutillos rojos, notas ahumadas, monte bajo y fondo de especias dulces.

BOCA

La entrada es amable y rápidamente te llena el paladar con una buena expresión. El tanino serio y maduro acompaña un trago largo y con volumen. Fruta negra como arándanos y grosellas, notas de violeta, toques de pimienta negra, clavo y fondo de hoja de tabaco generan complejidad y longitud gracias a su buena acidez.

FOOD PAIRING

Entrada: Tomates confitados al horno y queso fresco DOP Cebreiro.

Segundo: Pulpo a la brasa y puré de boniato.

Postre: Forêt noire (Selva Negra) con cerezas cristalizadas.

Temperatura de consumo: 15-16°C.

Potencial de guarda : hasta 20 años.

Grado alcohólico: 15%.



VIÑEDOS

Edad: de 50 a más de 100 años.

Densidad y rendimiento: 1000 cepas/ha - 1800 Kg/ha.

Cultivo: Ecológico y en seco.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado de madurez, entre el 25 de Septiembre y el 10 de Octubre.

INFORME DE AÑADA

Una brotación más tardía se acompañó de una primavera lluviosa. A lo largo del verano se dieron varios episodios de lluvia que suavizaron las temperaturas y mejoraron la maduración, para comenzar la vendimia unos días más tarde de lo habitual con unas condiciones sanitarias perfectas.

VINIFICACIÓN

Elaboración: 100% despalillado.

Fermentación y maceración:

- 4 días de maceración en frío.
- Fermentación alcohólica de 7 días con remontados diarios.
- Maceración post-fermentativa prolongada con los hollejos y ligeros pisados. Temperatura: controlada entre 26°C y 28°C.
- Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 18 meses en bodega de roble francés de 225L y 400L - 60% de bodega nueva y 40% de bodega de segundo uso. Trasiegos cada 4 meses.

Embotellado: Junio 2018, salida al mercado en 2021.

