

TR3SMANO.

vendimia 2021



VENDIMIA 2021:

El inicio de año se caracterizó por Filomena, con temperaturas muy frías y generosas nevadas. A finales de marzo tuvimos temperaturas inusualmente altas lo cual propició un adelanto de la brotación. 2021 fue un año donde desde la brotación hasta principios de verano estuvo bajo el mando de las precipitaciones, mientras que el resto del verano hasta casi la vendimia apenas tuvieron relevancia. Estas lluvias permitieron generar buenos niveles de reservas hídricas en el suelo que, junto con las buenas temperaturas de verano, permitieron un desarrollo óptimo de la maduración, dando lugar a la calificación de añada como EXCELENTE. La vendimia se inició a finales de septiembre.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

100% Tinta del País o Tempranillo procedente de viejos viñedos (entre 35 y 80 años). Situados en Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo y Peñafiel. Roca madre caliza, sobre la que se encuentran arcillas, arenas y gravas en el caso de Peñafiel.

NOTAS DE CATA:

Color rojo cereza intenso. Gran frescura y aromaticidad en nariz con notas de flor azul sobre fruta roja madura. Del roble nuevo se desprenden toques tostados y ahumados que añaden complejidad (cacao, toffee, café), y especias (pimenta). En boca es un vino carnoso y fresco, con complejidad y potencia, pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

Envejecido en barricas de Roble Francés durante 12 meses.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 14,5% vol.
- Calificación de la añada por el Consejo Regulador: Excelente.
- Embotellado: abril de 2022
- Temperatura de servicio: 16°C.
- Producción: 71721 botellas de 75 cl, 4004 Magnum, 37 de 3 L, 4 de 6L y 9 de 9L.
- Contiene sulfitos

MARIDAJE:

Perfecto para acompañar aperitivos como jamón ibérico o queso curado de oveja. También con platos principales de lechazo, carne de caza y carne roja. Ideal para disfrutar con los postres, sobre todo chocolate negro.

Un vino elaborado por:

*Fernando Remíz
de Ganuza*

*Pedro Aibar
Sánchez*

