

HUELLAS del TIÉTAR

VINOS DE PARCELA

OTRO CANTAR

2018

Tipo de vino: Tinto dulce

Variedad: 100% Garnacha

Graduación alcohólica: 13% Vol.

Número de botellas: 5200

Presentación: Botella borgoña 75cl. / Botellas numeradas

VIÑEDOS

Superficie de viñedo: 3 ha.

Paraje: Las Mansas, Las Maltas y Cerro de los Balcones (Lanzahíta, Ávila)

Región: Sur de Gredos, España

Edad: 70 años

Suelo: franco-arenoso, granítico y pobre en materia orgánica

Viticultura: Sostenible con el medioambiente. Laboreo con mula mecánica

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Tras finalizar, las uvas son almacenadas en cámara frigorífica a unos 5°C y encubadas al día siguiente donde se realiza una prefermentación en frío. Selección manual uva a uva en mesa de selección tras despalillado. Encubado por gravedad.

Maceración prefermentativa en frío, temperatura de fermentación 24 °C, descubes tempranos y microoxigenación al finalizar la fermentación alcohólica.

NOTA DE CATA

Color: Limpio, brillante, rojo rubí.

Aromas: Confitura de fruta, ciruela negra, higo, toques balsámicos y sensación de frescura. Ahumados, tostados, cueros, cacao.

Boca: Sorprendente

SUGERENCIA MARIDAJE

Quesos frescos, queso de cabra con pimienta molida. Foie, magret de pato, pollo a la naranja.

