

MIL HISTORIAS TEMPRANILLO



100% TEMPRANILLO: Es la uva española por excelencia aunque no es una uva autóctona de nuestra zona, muestra su máximo potencial en zonas frías, por lo afirmar su pigmentación y alcanzar unos buenos niveles de azúcar, para producir vinos elegantes y con buena acidez necesita que haya un gran contraste de temperatura durante el día, insolación durante el día y temperaturas nocturnas frías

Lugar: Landete, en la Serranía de Cuenca, D.O.Manchuela

Clima: Fusión de clima continental y mediterráneo, con baja pluviometría y gran amplitud térmica durante el periodo de maduración, cuenta con el viento del mediterráneo, seco y muy beneficioso en este periodo de maduración de la fruta.

Suelos: Arcillosos de base calcárea, suelos profundos de bajo contenido en materia orgánica, suelos pobres con bajo rendimiento

Altitud: 1100 m

Edad de los viñedos: viñedos de altiplano de 25 años

Densidad de la plantación: 3500 plantas/hectarea

Rendimiento: 2.5 Kgs por planta

Fertilización: Compost natural, preparado de acuerdo a las pautas Biodinámicas, proveniente de granjas ecológicas del entorno.

Vendimia Sobre el 12 de octubre, manual en cajas de 12 Kg.

Poda: La poda se realiza a Guyot a partir del mes de Noviembre, cuando la planta ya no tiene hojas.

Selección: En el viñedo antes de la vendimia y en la entrada a bodega

Levaduras: Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir

Elaboración: Maceración en frío durante 24 horas, con control de temperatura, fermentación alcohólica espontánea en depósitos de 6000 litros con suaves remontados durante 5 semanas, prensamos ligeramente. El vino no se somete a ningún proceso de estabilización ni clarificación, los vinos reposan los meses de temperaturas mas frías y de este modo este proceso lo realizan de forma natural

Crianza: A la uva tempranillo le gusta mucho la estancia en barrica, le aporta unos tonos que añaden elegancia a los vinos, roble francés de 225 litros de segundo y tercer uso durante 4 meses

Notas de degustación: Color rojo rubí, rojo intenso, combina notas frutales, cereza, guinda, bayas, ciruelas, con aromas especiados y ligeros toques herbáceos y florales. En boca es sedoso, con una discreta acidez, suave, no excesivamente tánico, sabroso

Maridaje: tapas, embutidos, quesos suaves, cocidos, asados, cordero al horno, cordero a la brasa, cochinillo, carnes rojas sin mucho aderezo, faisán y pato, caza, puede combinar muy bien con atún o salmón a la plancha.

