



RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2018

91 puntos Guía Peñín

AÑADA 2017

89 puntos Guía Peñín
Medalla de Plata en el Concurso
"Grenaches du Monde"

AÑADA 2014

90 puntos Guía Peñín
Medalla de Oro en el concurso
"Grenaches du Monde"

EL SUEÑO DE AMADO

AÑADA 2018

VARIEDADES Garnacha 100%

VIÑEDO

Procedente de una única parcela, "La Casilla de Cabezorro", viñedo injertado en 1918 en la zona alta de las laderas de Yerga, en el municipio de Alfaro; por nuestro abuelo Amador Escudero Pérez. Dicho viñedo está formado por viejas cepas con tortuosos brazos que han crecido en secano riguroso, teniendo producciones entre los 4000-5000 Kg/Ha.

ELABORACIÓN

Las uvas vendimiadas de forma manual, se depositan en cajones de 300 kilos de capacidad que inmediatamente pasan a un contenedor frigorífico. La vendimia se refrigera buscando que las uvas entren en depósito entre 4 y 6 °C, temperatura que mantendremos durante unos días, consiguiendo una maceración prefermentativa en frío para obtener la máxima extracción de color y aromas.

El vino ya elaborado pasa a barrica nueva de roble francés para su crianza. Este vino ha permanecido en barrica durante doce meses.

FICHA DE CATA

COLOR

Rojo picota, intensidad media.

AROMA

Intensidad media, complejo, sutil. Es un vino que evoluciona continuamente en la copa, aportando aromas a fruta roja madura y negra fresca característica de la Garnacha. A su vez, esta fruta está acompañada por notas de tabaco, cacao y torrefactos.

PALADAR

Vino redondo, equilibrado y goloso; siendo muy fresco por la acidez que mantiene la garnacha.

RECOMENDACIONES

Consumir a temperatura de 14-16°C. Oxigenar previamente el vino ayudará a expresar todo su potencial.

MARIDAJE

Platos de cuchara (potajes, cocidos...), entrecots y filetes de ternera, corde-ro, pavo relleno, cerdo y quesos curados.