



RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2018

90 puntos Guía Peñín

AÑADA 2017

91 puntos Guía Peñín

SINTAUTO

AÑADA 2018

VARIEDADES Graciano 100%

AÑO CLIMÁTICO

El año 2018 fue un año atípico en Alfaro. Dicho año se caracterizó por una pluviometría 150 mm por encima de la media. Estas lluvias se concentraron en los meses de primavera e invierno, lo que provocó una muy buena canopy de las plantas (lo que ayudó a la síntesis de aromas en las uvas). Una marcada estación seca nos dio un estado sanitario de las plantas excelente.

Con respecto a las temperaturas, fue un año típico de la zona; pero con unas excelentes temperaturas en la época de maduración, ya que durante el día las temperaturas eran altas, pero por las noches las temperaturas eran frías, lo que hizo que la madurez de la uva fuese excelente.

VIÑEDO

Uvas procedente de nuestro viñedo "Los Olivos", situado en la zona baja de las laderas de Yerga, en el municipio de Alfaro. Este fue plantado en 1995 y cuyas cepas están conducidas en espaldera.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano. Las uvas son despalladas y ligeramente estrujadas, posteriormente realizan la fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Permanece en roble francés en torno a 12 meses, dependiendo de la añada.

Estamos frente a un vino ajeno a todo tipo de tratamiento, que puede presentar un ligero sedimento en el fondo de la botella, consecuencia de su evolución natural.

FICHA DE CATA

COLOR

Capa alta que tinta la copa de color rojo picota.

AROMA

Intensidad aromática alta, muy complejo. Es un vino que evoluciona continuamente en la copa, teniendo al principio notas de fruta negra concentrada, como cerezas o ciruelas, también aparece la tinta china; todo muy bien armonizado por las notas tostadas y de vainilla de la crianza en barrica. Conforme pasa tiempo en copa aparecen notas especiadas de pimienta blanca y regaliz.

PALADAR

Equilibrado y redondo. Es un vino estructurado y muy sabroso que nos deja recuerdos de fruta escarchada y licorosa. Presenta un recorrido largo en boca y retrogusto persistente.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

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

MARIDAJE

Pescados poco grasos, carnes de cerdo ibérico, caza (ciervo, jabalí), estofados y guisos.