

PENDÓN DE LA AGUILERA

Selección al límite

BODEGAS DOMINIO DE CAIR

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

8 micro parcelas (0.5 Has de media) plantadas entre 1920 y 1959 en los municipios de La Aguilera y Quintana del Pidio, situadas a una altitud media de 850 metros. Suelos arenosos y arcillosos, laderas y terrazas con ligera orientación Este. Rendimientos medios de 800 Kg/ Ha.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2019

La añada 2019 se caracterizó por una primavera suave que adelantó la brotación. El verano fue muy seco, a excepción de algunas tormentas en agosto que sirvieron para aliviar el estrés hídrico del viñedo ayudando a la conclusión del ciclo vegetativo. En septiembre siguieron las temperaturas con valores más altos de lo habitual y escasez de lluvia permitiendo encontrar el momento óptimo de maduración.

Fecha de vendimia: 24/09/2019

Nº de botellas: 1.218

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 11 Kg. Maceración pre-fermentativa en cámara frigorífica para potenciar la expresión de la fruta en el vino. Paso por doble mesa de selección. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de hormigón, posterior crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros.

NOTAS DE CATA

Rojo picota de capa alta, limpio y brillante. En nariz destaca su intensidad y complejidad aromática, apareciendo notas especiadas, florales, balsámicas y de monte bajo. Entrada en boca suave, con gran expresividad frutal, todo ello acompañado por un tanino sedoso y una acidez refrescante con toques frutales y notas especiadas.

Alto potencial de guarda.

Temperatura de servicio 14°C a 16°C

Graduación alcohólica

