

SELECCIÓN LA AGUILERA

Vino de Pueblo

BODEGAS DOMINIO DE CAIR

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

Viñedos de Tempranillo de más de 45 años localizados en el municipio de La Aguilera, con una altitud de más de 820 metros. Laderas y terrazas con varias orientaciones rodeadas por monte bajo, pinos y encinas.

Suelos franco arcillo-arenosos y franco arcillosos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA 2020

Las condiciones climatológicas de 2020 fueron muy favorables. Sin incidentes y con abundantes lluvias en primavera, estamos ante un año de ciclo corto, ya que los meses de verano fueron calurosos y secos.

Esas reservas hídricas junto a unos viñedos viejos situados a gran altura (800-900 metros sobre el nivel del mar) jugaron a nuestro favor permitiendo una maduración óptima, aunque con unos diez días de adelanto en relación al histórico en la zona.

La vendimia empezó el día 24 de septiembre, y se alargó hasta el 11 de octubre.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 11 Kg. Maceración pre-fermentativa en cámara frigorífica (5°C) para potenciar la expresión de la fruta en el vino. Paso por doble mesa de selección. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Posterior crianza durante 14 meses en barricas de roble francés y americano de segundo uso.

NOTAS DE CATA

Rojo picota, de capa alta, manteniendo tonos violáceos en el ribete. En nariz se muestra complejo destacando la fruta negra, las notas florales, balsámicas y de monte bajo. Evoca con fuerza la tipicidad de la zona a través de sus notas florales y de una acidez vibrante, fruto de la altitud a la que están situadas estas viñas antiguas entre los montes de la meseta castellana. Resulta un vino genuino y complejo.

Vino gastronómico.

Temperatura de servicio 14°C a 16°C

Graduación alcohólica 14,5°

