



# SELECCIÓN LA AGUILERA

## VINO DE PUEBLO

### VARIEDAD

95% TEMPRANILLO  
5% MERLOT

### VIÑEDO

VIÑEDOS DE MÁS DE 45 AÑOS LOCALIZADOS EN EL MUNICIPIO DE LA AGUILERA, CON UNA ALTITUD DE 820 M; LADERAS Y TERRAZAS CON VARIAS ORIENTACIONES, RODEADOS POR MONTE BAJO, PINOS Y ENCINAS. SUELOS FRANCO ARCILLO-ARENOSOS Y FRANCO ARCILLOSOS.

### ELABORACIÓN

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 11KG. MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA EN CÁMARA FRIGORÍFICA (5°) PARA POTENCIAR LA EXPRESIÓN DE LA FRUTA EN EL VINO. PASO POR DOBLE MESA DE SELECCIÓN. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICA Y POSTERIOR CRIANZA DURANTE 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO HACIÉNDOSE UN USO COMBINADO DE BARRICAS NUEVAS Y DE SEGUNDO AÑO.

### NOTAS DE CATA

ROJO PICOTA, BIEN CUBIERTO, MANTENIENDO TONOS VIOLÁCEOS EN EL RIBETE. EN NARIZ SE MUESTRA COMPLEJO, DESTACANDO LA FRUTA NEGRA Y 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.

TEMPERATURA DE SERVICIO 14°C A 16°C  
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14,5% VOL

