

RAICES

RAICES 1 - 2016

THE COLLECTION OF SPANISH GRAPE VARIETIES

Este vino se produce con viñas viejas de más de 40 años; 25% de cada una de las variedades siguientes: Garnacha (Calatayud), Graciano (Manchuela), Prieto Picudo (Léon) y Tempranillo (Toro). Han sido envejecidas por separado en barricas nuevas. Los barricas son al 60% de roble francés y 40% de roble americano, algunos de los cuales son tostados medianos, mientras que otros se han dejado naturales para lograr un mejor equilibrio y sabor aromáticos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Fecha de vendimia: Mitad hasta final de septiembre

Clasificación: Vino de Mesa

Origen de la uva : Calatayud, Manchuela, Léon, Toro,

Varietades: Garnacha, Graciano, Prieto Picudo, Tempranillo

Crianza: Envejecimiento de todas las variedades por separado durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés de diferentes orígenes.

Enólogo: Ruben Magallanes

NOTAS DE CATA

El vino tiene un excelente color granate profundo con reflejos violáceos. Desde una perspectiva olfativa, hay una expresión hermosa y muy compleja de frutas silvestres (arándano, mora), frambuesa, ahumado, moca, tabaco negro, delicadas notas amaderadas, aceitunas negras y un toque de violeta. En boca, el ataque fresco y agradable se abre en un paladar bien estructurado y con cuerpo. Los sabores aromáticos se complementan con taninos suaves y sedosos. El final largo es muy agradable y fresco, lo que mejora el disfrute de este vino raro. Cada cosecha es única ya que el productor se dedica a ofrecer a los conocedores cada año la mejor mezcla y lo que mejor se adapte a este vino de primera clase.

TEMPERATURA DE SERVICIO : 17-18°C

ANÁLISIS

Alcohol: 14,06% vol

pH: 3,59

Acidez Total: 5,65 g/l

Azúcar Residual: 0,52 g/l

SO2 Total: 120 mg/l

MEDALLAS

Gran Medalla de Oro
Mondial Bruselas