

ORTEGA EZQUERRO

VINOS DEL PUEBLO DE TUDELILLA

CRianza



VARIETADES

80% Tempranillo, 20% Garnacha

VIÑEDOS/PROCEDENCIA

Finca el Monte, viñedos de más de 70 años. Situada a 650 metros de altitud, en el término de Tudelilla.

ELABORACIÓN

Cuando la uva llega a la bodega, se procede al despalillado y estrujado suave. La fermentación se realiza a temperatura controlada de 25-28°C y el descube se realiza de forma inmediata cuando percibimos que se ha alcanzado una óptima extracción del color.

Posteriormente el vino pasa a barrica, donde permanecerá durante 14-16 meses. El 70% del tiempo lo pasa en barricas de roble americano nuevas y el restante 30% lo pasará en barricas de roble francés de segundo año.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza brillante.

Nariz perfumada muy intensa y elegante, donde predominan las notas de regaliz y frutas rojas del bosque como la fresa y frambuesa, envueltas en unos elegantes toques especiados (pimienta negra), de vainilla y caramelo toffe.

En boca es un vino equilibrado, sabroso y con cuerpo, de taninos redondos. Tiene una entrada muy golosa, envolviendo toda la boca y dejando un largo y agradable postgusto, con un sutil toque de vainilla debido a su crianza en barrica.

MARIDAJE

Servir entre 17-19°C. Acompaña a entremeses, tablas de embutido, pasta y arroces. Ideal para tomar por copa.

GRAPE VARIETIES

80% Tempranillo, 20% Garnacha

VINEYARD/ORIGIN

Finca el Monte, vineyards aged more than 70 years old. Located at 650 meters altitude, in Tudelilla village boundary.

ELABORATION

In the winery, the grape is destalked and slightly crushed. The fermentation temperatures are controlled up to 28-29°C and the devatting is fast when it is perceived that the colour extraction has reached optimal levels.

Subsequently, the wine is put into the barrels, where it will remain during 14-16 months. The wine will be aged 70% of the time in new American oak barrels and 30% in "second-year" French barrels.

TASTING NOTES

Intense red cherry color.

Aromas of red fruits, strawberry, raspberry and cranberry framed by fine nuances of spices, vanilla and toffe.

Well-balanced and full-bodied wine, with very round tannins. Silky and structured on the palate. It has a sweet and very enveloping attack with a long and pleasant aftertaste. Pleasant reminders of vanilla, spices and toffe.

SERVING AND PAIRING RECOMMENDATIONS

Serve at 16-18°C. Excellent accompaniment with all types of food: cold starters, pasta, pizza, poultry and grilled red meat.