



VALLEMAYOR
LA CERRADILLA

2019



Notas de cata

Color rojo cereza, limpio con un buen ribete rubí. Alta intensidad de color, estructura profunda y con cuerpo.

Una combinación armoniosa de aromas frutales con notas de regaliz del Tempranillo y toques especiados, de café y granos de pimienta provenientes del roble francés nuevo. Nariz muy compleja e intensa.

Los taninos son frutales, las notas tostadas del roble emergen gradualmente a medida que se disfruta el vino. Aterciopelado en boca con un retrogusto persistente de cerezas y frutas rojas suave y prolongado. Se puede disfrutar con ganancia durante los próximos 20 años, siempre que se conserve a una temperatura constante de unos 15° C.

Origen

Elaborado con uvas de las 5 hectáreas de “La Cerradilla”, recientemente reconocida como “Viñedo Singular”, con cepas de más de 60 años y una producción limitada de 4,000 kg por hectárea. Este viñedo está situado en una ladera de secano orientada al noroeste, propiedad de la familia Pérez Foncea.

Vinificación

100% Tempranillo.

Sólo elaboramos este vino en las mejores añadas.

Recogimos las uvas de esta maravillosa finca en un solo día (15 de octubre) cuando estaban en su mejor momento de maduración y las fermentamos en un único depósito de acero inoxidable a una temperatura de entre 26 y 28 °C. durante dos semanas.

El vino se mantuvo en el mismo depósito para una maceración postfermentativa otros 8 días. Luego extrajimos el vino y llenamos con él un lote de barricas francesas nuevas en enero de 2020.

Sacamos el vino, limpiamos las barricas y lo volvimos a meter en ellas en julio de 2020. El vino se sacó definitivamente de las barricas 13 meses después del primer llenado y se embotelló de inmediato.

Luego mantuvimos el vino en la botella durante 12 meses antes de etiquetarlo y comenzar su venta. Este es un vino elaborado por métodos naturales y filtrado solo una vez.

Maridaje:

Carnes rojas, asados, cocina tradicional mediterránea y embutidos.

Temperatura de consumo recomendada: 16-18 °C.

ALC. por VOL.: 13,5% Vol.

