



VALLEMAYOR

CRIANZA

2021

Notas de cata

Vino limpio y brillante; granate con ribete rojo rubí y gran intensidad. Rico en glicerinas. La nariz es compleja, con aromas a frutas rojas bien ensambladas con notas tostadas de la madera y aromas secundarios de la fermentación maloláctica. Ligeras notas balsámicas completan la definición de los aromas de este vino.

En boca se comporta como un vino joven, con notas frutales que acompañan una acidez suficiente para prometer una larga vida. Los taninos son algo astringentes, pero se redondean con la glicerina y el contenido alcohólico de este gran vino.

Su periodo óptimo de consumo es de 4-6 años, siempre que se conserve a una temperatura constante de 14-16 °C.

Origen

La Mata, Pagos de Sotés y La Dehesa y El Romeral.

Vinificación

90% Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Graciano.

Las uvas seleccionadas se recogieron durante las dos primeras semanas de octubre y se fermentaron en depósitos de acero inoxidable a entre 26 y 28 °C durante dos semanas.

Mantuvimos el vino en los mismos tanques para una maceración postfermentativa durante 4 días más. Luego sacamos los vinos y realizamos el coupaje definitivo para llenar las barricas (60% roble americano y 40% roble francés) en febrero de 2022. Las barricas se vaciaron y se limpiaron para volverlas a rellenar con el mismo vino en septiembre de 2022.

El vino salió de las barricas en el marzo siguiente y realizamos el coupaje definitivo. Finalmente embotellamos el vino en mayo de 2023.

Maridaje:

Carnes, quesos, embutidos y platos tradicionales.

Temperatura de consumo recomendada: 14-16 °C.

ALC. por VOL.: 14% Vol.

*Especialmente recomendado por
Decanter: 90 puntos.*

