



N E X O

TEMPRANILLO

By VALLEMAYOR

2023



Notas de cata

Vino monovarietal de Tempranillo elaborado con uvas de un único viñedo. Color granate intenso con ligero ribete violáceo. Con aromas a frutas rojas y toques de regaliz provenientes de la fruta. Notas de vainilla y caramelo del roble americano nuevo. Sensación aterciopelada en boca con un regusto persistente.

Origen

La Mata.

Vinificación

100% Tempranillo.

Las uvas que seleccionamos se recogieron en un solo día de la primera semana de octubre, iniciando una maceración en frío de un par de días.

Fermentamos en un depósito de acero inoxidable a una temperatura de entre 26 y 28° C. durante dos semanas.

Mantuvimos el vino en el mismo depósito para una maceración posfermentativa durante 2 días más. Luego extrajimos el vino y llenamos las barricas (100% roble americano nuevo) en diciembre de 2023. El vino se sacó de las barricas en marzo de 2024 y se clarificó muy suavemente con proteína de guisantes y bentonita. Finalmente, embotellamos el vino en abril de 2024.

Maridaje:

Carnes, quesos y cochinillo o cordero asado.

Temperatura de consumo recomendada: 12-15 °C.

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

