

DESDE



1984

TONDELUNA

CRIANZA

2021



Notas de cata

Un vino de un granate limpio con ribete rubí y buena estructura. Nariz compleja con aromas de frutos rojos bien equilibrados con los tostados de la madera y las notas de vainilla. En boca resulta suave y aterciopelado con un retrogusto de regaliz largo y sutil.

Origen

La Mata y Pagos del Valle.

Vinificación

100% Tempranillo.

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 3 días más. Luego sacamos los vinos y realizamos el coupage definitivo para llenar las barricas (100% roble americano) 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 coupage definitivo. Finalmente embotellamos el vino en mayo de 2023.

Maridaje:

Carnes, quesos, embutidos y platos tradicionales.
Temperatura de consumo recomendada: 14-17 °C.

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

*Especialmente recomendado por
Decanter: 90 puntos.*

