



### *Variedades de uva*

95% Tempranillo y 5% Graciano.

### *Viticultura*

De viñedo seleccionado por Berta Valgañón, quien comanda Pretium Bodega, a partir de cepas que rondan el medio siglo de edad y uvas de una gran calidad, cosechadas manualmente, se elabora este vino.

### *Elaboración*

Se encuba en depósito de acero inoxidable y barricas fermentadoras de 500 litros de roble francés de grano fino. Ahí se hace una maceración en frío y se fermenta a temperaturas controladas, que nunca superan los 22°C.

Durante un mes el futuro vino permanece en maceración, con sus pieles, y se prensa. A continuación, se deja su fracción noble en barrica nueva de roble francés hasta el verano del año siguiente, que es cuando hace la fermentación maloláctica de manera natural.

Al término de la fermentación se trasiega y se baja al calado, para continuar su crianza en barrica. Ahí permanece a 14°C, sin cambios entre el invierno y el verano, de manera natural. El vino no se clarifica ni se filtra, sólo el paso del tiempo hace que tenga su aspecto limpio y brillante.

Es una producción muy limitada, de apenas 2.900 botellas.

### *Notas de cata*

PRETIUM 2016 ofrece, a copa parada, un aspecto de juventud, con tonos rojo púrpura en el ribete, y una buena capa de color.

Presenta una nariz afrutada y sensación de frescor, típica de la zona fría a la que pertenece. Sus aromas recuerdan a frutas del bosque, flores tipo violetas, y un sutil aroma de crianza en barrica que evoca al chocolate y ligeros tostados.

En boca se muestra redondo, carnoso y con una persistencia muy larga. Deja un paladar envolvente, sedoso.

Por sus características, se trata de un vino con larga vida en botella, que irá evolucionando y ganando complejidad.

### *Maridaje y modo de servicio*

Debido a su complejidad, este vino no debe estar excesivamente frío para tomar, la temperatura óptima sería entre 17 y 19° C. Si se cuenta con la posibilidad de decantarlo su expresión será mayor.

Marida especialmente bien con quesos, foie, ensaladas, legumbres, guisos, carnes blancas y rojas.