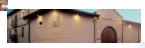
San Vicente 2015



Espanha (Rioja) - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado
Preço:

39,90 €

39,90 €

4,59 €

Colocar questão sobre este produto

Produtor: Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria

Descrição

Cereja granada com uma boa camada. Complexo e elegante, perfumado, balsâmico, madeiras aromáticas, tostado, torrado, alcaçuz, frutos vermelhos e lacticínios.

Muito saboroso, fresco, envolvente, fluido. Final marcado por elegantes aromas de barrica.

A decisão de selecionar apenas esta variedade representa o objetivo de priorizar a qualidade sobre a rentabilidade. Uma casta que foi a desaparecer devido à sua baixa produção, ideal para o envelhecimento em barricas e com a qual se obtêm vinhos mais frutados, elegantes e suaves.

Com isto, Guillermo e os seus filhos conseguiram obter um vinho especial, visto que se trata de uma quinta única, de uma casta única e de uma adega única.

Guillermo Eguren plantou 18 hectares de Tempranillo Peludo na Finca de La Canoca, no sopé da Sierra de Cantabria, em um solo argiloso calcário alcalino com uma proporção equilibrada de matéria orgânica.

As vinhas são plantadas com condução em latada e com um baixo rendimento de um quilo por videira.

A colheita é manual, depositando os cachos em caixas. Em seguida, ao chegar à recepção da adega, é feita uma selecção nas mesas de selecção para manter os cachos em óptimas condições sanitárias e de maturação.

O mosto é encaminhado para barricas de carvalho francês onde ocorre a fermentação alcoólica, e daí para barricas novas (com 10% de carvalho americano) para a fermentação malolática. O seu posterior envelhecimento em barricas tem uma permanência de cerca de 20 meses, com trasfega a cada 4-5 meses. Posteriormente, permanece em garrafa por um ano antes de seu lançamento no mercado.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.