

TARÓN CEPAS CENTENARIAS

LA UVA

La uva se obtienen de un viñedo centenario situado en Cuzcurrita de Río Tirón, en el paraje de El Monte a 600 metros de altura y con un rendimiento de unos 3.000 kilos/ha, zona bien aireada de suelo arcilloso-calcáreo. Como todos los viñedos viejos, tiene una acumulación de madera muy importante, donde la planta guarda todas las reservas para tener la capacidad de producir año tras año uvas de excelente calidad.

VARIETADES

Tempranillo 100%.

ELABORACIÓN

Se hace la vendimia manual en cajas de 15 kg. Pasan por una mesa de selección donde se descartan granos o partes de racimos, que no den la talla de la calidad para su elaboración.

La fermentación alcohólica se hace depósito de acero inoxidable y con control de temperatura, pasando posteriormente a hacer Maloláctica en barrica de roble.

CRianza

Total de 22 meses en roble francés. Al finalizar, pasa a botella y descansa en botellero, con temperatura y humedad controlada, al menos, otros 18 meses antes de su salida al mercado.

CATA

Destaca color rojizo con tonos violetas de capa alta. Muy intenso en nariz, donde se aprecia la madera bien integrada, denotando la alta calidad de esta. Dominan sensaciones frutales, con recuerdos de frutas rojas y pequeños frutos silvestres.

En boca nos encontramos un vino con una muy buena estructura y acidez, fresco y con un tanino presente y redondo muy característico de la añada 2019. El final en boca es muy largo. Tiene potencial de guarda y un postgusto persistente, amplio y elegante.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Se recomienda disfrutarlo alrededor de los 16 - 18°C.

Combina bien con carnes rojas, cordero y todo tipo de platos de caza.

