

PASO A PASO COSECHA

100% Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla

COSECHA: Escasa pluviometría y altas temperaturas en la última fase de maduración de la uva, lo que al contrario de lo esperado retrasa el comienzo de la vendimia gracias a la amplitud térmica conseguida por la altitud del viñedo, obteniendo así una maduración lenta que da como resultado una buena acidez y fruta.

VIÑEDO: Paso a Paso Cosecha se obtiene de los viñedos más jóvenes de Finca las Cruces con alrededor de 20 años de edad, situados en una de las zonas más altas de Castilla la Mancha, alcanzando entre 650-700 metros de altitud.

ELABORACIÓN: Cata de bayas y control de maduración antes de la vendimia. Recolección tardía a partir de la segunda quincena de septiembre. Levaduras autóctonas, fermentación en depósito, maloláctica en tanque.

ANÁLISIS DE CATA: De color rubí intenso, aromas a frutas maduras rojas y negras, y en boca es fresco, con un tanino vivo pero lo suficientemente maduro como para dar una sensación amable y melosa en boca.

ÚLTIMOS PREMIOS:

