

## PASO A PASO

100% Tempranillo

Vino de la Tierra de Castilla

**COSECHA:** Gracias a los suelos arcillosos y altura de nuestros viñedos, las escasas lluvias y temperaturas más altas de lo normal durante el mes de Julio pronosticaban una añada difícil que hizo que se extremaran los cuidados y seguimiento del viñedo. Afortunadamente en los meses de agosto y septiembre la amplitud térmica fue más acusada ayudando a alcanzar una madurez fenólica optima, dando como resultado una añada de gran calidad.

**VIÑEDO:** Finca las Cruces viñedo plantado en 1970 en una de las zonas más altas de Castilla la Mancha, alcanzando entre 650 - 700 metros de altitud. Suelo pobre rico en caliza a un metro de profundidad podemos encontrar arcilla roja.

**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 y crianza en barrica francesa durante 6 meses.

**ANALISIS DE CATA:** De color cereza intenso, y tonos granates, en nariz destaca su fruta madura y tostados cremosos de roble. Rico en boca, con mucha fruta y un final sedoso y largo.

### ÚLTIMOS PREMIOS:

- JamesSuckling.com: 90 Puntos Paso a Paso Tempranillo 2016
- R. Parker Wine Advocate: 88 puntos Paso a Paso Tempranillo 2015.
- eRobertParker.com: 88 puntos Paso a Paso Tempranillo 2015.
- Guía Peñín: 87 puntos Paso a Paso Tempranillo 2015.
- J. Raynolds: 89 puntos Paso a Paso Tempranillo 2015.

