

VITICULTORES DE LAPUEBLA

Carrelvillar

FICHA TÉCNICA

DATOS COMERCIALES

Nombre

Carrelvillar

Productor

VITICULTORES DE LAPUEBLA, SL.

Producción

700 botellas

Grado

14,5% vol.

Variedad

100% Tempranillo

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción

Viñedo situado en Laguardia en el paraje “Carrakripan”, a unos 600 metros de altitud.

Edad

Viñas plantadas en 1930

Suelo

Suelos arcillo-calcáreo.

Cosecha

Vendimia manual, realizada el 24 de septiembre de 2022, en cajas de 20 kilos.

Vinificación

Elaborado con uvas despalilladas al 100%, este vino experimenta una fermentación espontánea en cubas de plástico, con cuidadosos bazuqueos diarios. Posteriormente, completa su fermentación maloláctica y envejecimiento en bocoy francés de 500 L, aportando complejidad y carácter a través de un proceso cuidadosamente artesanal.

Envejecimiento

Crianza de 11 meses en bocoy de 500 litros y 5 meses en botella antes de salir al mercado.

Embotellado

Septiembre de 2023.

CATA

Fase visual

Color rojo cereza intenso y luminoso, con tonalidades púrpuras.

Fase olfativa

Destacan los aromas a frutos rojos, además de notas jugosas de cereza y fresa madura, con ligeros toques de ciruela. Además de un fondo especiado y complejo.

Fase gustativa

En boca, posee una estructura potente y expresiva. De taninos maduros y sedosos, con acidez, viva y equilibrada que realza la frescura, siendo persistente y lleno de matices.

Temperatura de servicio

16-18°C



VITICULTORES DE LAPUEBLA

Vinos elaborados con un AURA única