

VITICULTORES DE LAPUEBLA

Melancólica

FICHA TÉCNICA

DATOS COMERCIALES

Nombre

Melancólica

Productor

VITICULTORES DE LAPUEBLA, SL.

Producción

300 botellas

Grado

14,5% vol.

Variedad

100% Maturana

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción

Viñedo situado en Laguardia en el paraje "Fuentepastores", a unos 700 metros de altitud.

Edad

Viñas plantadas en 2007

Suelo

Suelos arcillo-calcáreo.

Cosecha

Vendimia manual realizada el 3 de octubre 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 barrica de roble francés de 225 L, aportando complejidad y carácter a través de un proceso cuidadosamente artesanal.

Envejecimiento

Crianza de 11 meses en barrica francesa de 225 litros y 5 meses en botella antes de salir al mercado.

Embotellado

Septiembre de 2023.

CATA

Fase visual

Color rojo picota con ribetes morados.

Fase olfativa

Aromáticamente complejo, con gran presencia de frutos rojos como la fresa silvestre, la mora de zarza, además, de notas florales y especiadas como el regaliz y mentolados.

Fase gustativa

En boca, cremoso y balsámico, con recuerdos de sándalo, de taninos envolventes que dejan un paso por boca largo y persistente.

Temperatura de servicio

16-18°C



VITICULTORES DE LAPUEBLA

Vinos elaborados con un AURA única