

# 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