

VITICULTORES DE LAPUEBLA

EL PROPÓSITO

FICHA TÉCNICA

DATOS COMERCIALES

Nombre

El Propósito

Productor

VITICULTORES DE LAPUEBLA, SL.

Producción

5.000 botellas

Grado

14% vol.

Variedad

85% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Merlot y 2% Palomino

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción

Viñedos situados en Lapuebla de Labarca, a unos 400 metros de altitud, mezclando diferentes variedades de uva, suelos y condiciones climáticas

Edad

Viñas plantadas entre 1940 y 1960

Suelo

Suelos arcillo-calcáreo y aluviales

Cosecha

Vendimia manual, realizada el 29 de septiembre de 2023, en cajas de 20 kilos.

Vinificación

Elaborado con uvas despalilladas al 100%, este vino experimenta una fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable, con cuidadosos bazuqueos diarios. Posteriormente, completa su fermentación maloláctica y envejecimiento en bocoys de roble francés de 500 L y barricas de 225 L, aportando complejidad y carácter a través de un proceso cuidadosamente artesanal.

Envejecimiento

Crianza de 7 meses entre barricas de 225 litros y bocoys de 500 litros, siempre roble francés

Embotellado

Abril de 2024.

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

