

VIÑEDOS DE SONSIERRA

Vinos de parcela

Viñedo Viejo

Hablamos de una finca plantada en vaso en 1950 que se encuentra situada a 435 metros de altitud en una pequeña ladera que termina en el río Ebro.

Por su gran longevidad posee raíces fuertes y profundas que le ayudan a acumular reservas en sus gruesos troncos para una mejor brotación y crecimiento. El mayor esfuerzo de cada una de estas cepas maduras va dirigido a cada racimo originando uvas de reducido tamaño pero de color, aromas y sabor más profundo y complejo.

Tras la selección y despallado, las uvas fueron encubadas en depósitos de acero inoxidable donde se realizó la fermentación durante 10 días sin post maceración.

Se elaboraron 3100 litros con los que se llenaron 13 barricas nuevas seleccionadas de roble francés de 225 litros en las que permanecieron 21 meses sin trasiegos.

Se embotellaron el 1 de febrero de 2021 un total de 3822 botellas.

De intenso color rojo rubí con reflejos granates profundos, limpio y brillante.

En nariz podemos apreciar con alta intensidad la fruta negra fresca como la cereza negra y aromas balsámicos, con toques especiados de cacao y café.

Su boca es larga e intensa con un tanino bien redondeado y pulido, dejando recuerdos de los aromas registrados en nariz.

