

DOMINIO DE LA VEGA MADURADO EN BARRICA



www.dcantavinos.es



DOMINIO DE LA VEGA

Varietales: Bobal 75%, Cabernet Sauvignon 20% y Syrah 5%.

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés, americano y centroeuropeo. 6 meses en botella mínimo.

Viñedo: Zona "La Muela", Bobal en vaso (40-60 años). Cabernet Sauvignon y Syrah en espaldera (15 años). Altitud: 750 m

Suelo: Arcilloso-calcáreo y pedregoso.

Vendimia: Tras el seguimiento de la maduración, clasificamos las parcelas y decidimos el momento óptimo de recolección. Vendimia manual y nocturna a mediados y finales de septiembre (Syrah y Bobal respectivamente) y principios de octubre (Cabernet Sauvignon).

Elaboración: Cada variedad y parcela se vinifican de acuerdo con su potencial fenólico. Maceración prefermentativa (6-8°C) durante 4 días. La duración de la maceración- fermentación (25°C) depende de cada parcela y cosecha (10-15 días). Tras un primer trasiego para eliminar las lías gruesas, se micro-oxigena y realiza la maloláctica en acero inoxidable.

Embotellado: Tras el envejecimiento en barrica de 10 meses, realizamos el coupaje de las diferentes variedades y parcelas con una suave estabilización. Reposo en botella mínimo 18 meses.

Cata: Rojo granate intenso de reflejos morados. En nariz aparecen notas especiadas (pimienta, vainilla), monte mediterráneo, con recuerdos de fruta roja y negra muy madura (ciruela, mora, cassis, arándanos). Con el paso del tiempo, el vino despliega una gran complejidad aromática. De paso por boca largo y de sedosos taninos maduros que nos aportan potencia, con una acidez que resalta la sensación final de fruta muy madura.

Maridaje: Guisos de carne, carne de caza menor, carnes rojas y todo tipo de carne a la brasa, pescados azules, platos especiados, quesos.