

AMADOR MEDRANO Terra 2020 - Vinos de Finca

FINCA EL ENCINAL:

Superficie: 5.5 hectáreas. Situada a 570m de altitud a los pies de la Sierra Cantabria. Suelos arcillosos calcáreos que presentan capacidad para retener nutrientes. Se realiza el deshojado manual para prevenir enfermedades y favorecer la maduración de la cara norte en Julio y de la cara sur a mediados de Septiembre. El resultado son vinos unos vinos elegantes y estructurados.



VENDIMIA: Realizada manualmente en cajas de 12 kg. Selección de racimos y bayas por tamaño.

VARIEDAD: 100% Tempranillo

VINIFICACIÓN: Se realiza en tinas de madera de 7000 litros con una primera extracción en frío durante 48 horas. Maceración de unos 10 días aproximadamente.

ENVEJECIMIENTO: 10 Meses en barrica de Roble francés. 30% en barrica nueva y el resto barrica de 1 y 2 años.

GRADUACIÓN: 14% Vol.

PRODUCCIÓN: 28.800 botellas

NOTA DE CATA:

Fase Visual: color rojo picota intenso con ribetes violáceos que reflejan su intensidad y elegancia.

Fase Olfativa: fruta roja madura en perfecta armonía con los suaves aromas a vainilla y coco.

Fase Gustativa: destacan sus finos y elegantes taninos siendo a la vez fresco y muy agradable al paladar.

Temperatura consumo: 15° -16°C

