

AMADOR MEDRANO Tempranillo 2020 - Vinos de Finca

FINCA SANTA ÁGUEDA:

Superficie: 5.7 hectáreas. Situada a 510m de altitud a los pies de la Sierra Cantabria. Suelos cascajosos pobres 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 con baja acidez y de muy alta calidad.



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

VARIEDAD: 100% Tempranillo

VINIFICACIÓN: 50% Maceración carbónica, 50% despalillado.

GRADUACIÓN: 13.5% Vol.

PRODUCCIÓN: 2462 botellas

NOTA DE CATA:

Fase Visual: rojo picota intenso con destellos púrpuras.

Fase Olfativa: directo con aromas a frutos rojos, toque mineral, balsámico y floral.

Fase Gustativa: muy equilibrado en boca, fresco y vivo. Predominio de frutas maduras en boca con un ligero toque a regaliz.

Temperatura consumo: 15°C-16°C

