

AMADOR MEDRANO Las Agüzaderas - Vinos de Finca

FINCA LAS AGÜZADERAS:

Superficie destinada a este vino: 1 hectárea. Situada a 678m de altitud a los pies de la Sierra Cantabria. Suelos profundos arcilloso-calcáreos 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: Maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días.

CRIANZA: 14 meses de en barrica de roble francés.

GRADUACIÓN: 14% Vol.

PRODUCCIÓN: 10.800 botellas

NOTA DE CATA:

Fase Visual: granate intenso con ribetes violáceos.

Fase Olfativa: agradable nariz a frutos maduros, con intensas notas a tostados, vainillas y cacao.

Fase Gustativa: complejo, amplio y elegante. Potente pero a la vez amable con un post-gusto muy agradable y un largo recuerdo.

Temperatura consumo: 15°C-16°C

