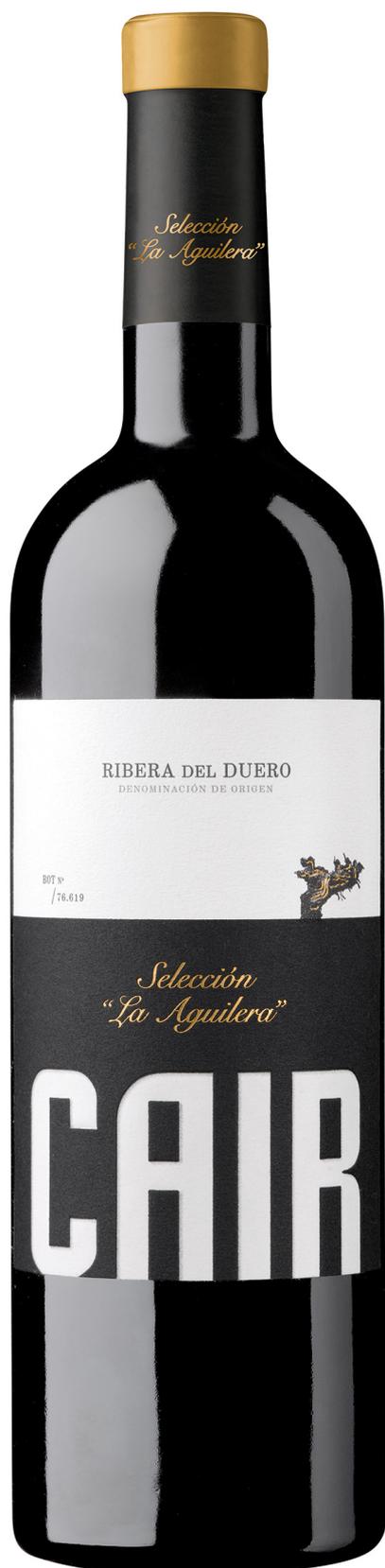


2015

## Selección "La Aguilera"

DOMINIO DE CAIR



### VIÑEDOS

100% TEMPRANILLO

VIÑEDOS DE MÁS DE 45 AÑOS CON UNA ALTITUD COMPRENDIDA ENTRE 820M Y 870M. UBICADOS EN LADERAS Y TERRAZAS CON VARIAS ORIENTACIONES, RODEADOS POR MONTE BAJO, PINOS Y ENCINAS. SUELOS FRANCO ARCILLO-ARENOSOS Y FRANCO ARCILLOSOS.

### ELABORACIÓN

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 11KG.

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA EN CÁMARA FRIGORÍFICA (5°) PARA POTENCIAR LA EXPRESIÓN DE LA FRUTA EN EL VINO.

PASO POR DOBLE MESA DE SELECCIÓN.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICA.

### CRIANZA

14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO 50% BARRICAS DE NUEVAS 50% BARRICAS DE SEGUNDO VINO.

### AÑADA 2015

LA AÑADA 2015 SE CARACTERIZÓ POR CONTAR CON TEMPERATURAS LIGERAMENTE MÁS ELEVADAS DE LO NORMAL DURANTE LA PRIMAVERA Y LOS PRIMEROS MESES DE VERANO. EN SEPTIEMBRE Y OCTUBRE, DURANTE LA MADURACIÓN, LAS TEMPERATURAS DIURNAS MÁXIMAS FUERON MODERADAS Y LAS NOCTURNAS MUY BAJAS, LO QUE FAVORECIÓ UN ADECUADO PROCESO DE MADURACIÓN. LAS PRECIPITACIONES A LO LARGO DE ESE AÑO FUERON ESCASAS PERO HICIERON APARICIÓN EN LOS MOMENTOS ESENCIALES. LA CLAVE DURANTE LA VENDIMIA FUE LA ESTABILIDAD METEOROLÓGICA, LO QUE FAVORECIÓ LA RECOGIDA DE LA UVA EN EL MOMENTO EXACTO.

FECHA DE VENDIMIA: 25 SEPTIEMBRE

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 3.000 KG

NÚMERO DE BOTELLAS: 76.619

### NOTAS DE CATA

COLOR ROJO PICOTA BIEN CUBIERTO, MANTENIENDO TONOS VIOLÁCEOS EN EL RIBETE. EN NARIZ SE MUESTRA COMPLEJO, DESTACANDO LA FRUTA NEGRA MADURA, NOTAS FLORALES, BALSÁMICAS Y DE MONTE BAJO. GRAN EQUILIBRIO ENTRE LOS AROMAS PRIMARIOS DE TIERRA Y LOS AROMAS MÁS ESPECIADOS. LOS TOQUES FRUTALES Y FLORALES SON TÍPICOS DE LA ZONA DE LA AGUILERA YA QUE LA ALTITUD Y LA SITUACIÓN DE LOS VIÑEDOS ENTRE EL MONTE DE LA MESETA CASTELLANA, FACILITAN UNA BUENA MADURACIÓN Y APORTAN GRAN FRESCURA Y COMPLEJIDAD. EN BOCA SE MUESTRA SABROSO Y POTENTE, APARECIENDO SENSACIONES FRUTALES, FRESCURA, UN TANINO ELEGANTE Y UNA GRAN PERSISTENCIA FINAL.

### GRADO ALCOHÓLICO

14,5