

## DALMAU 2005

### ≡ DESCRIPCIÓN

D.O.C.A. RIOJA  
VINO TINTO  
BOTELLA DE 0,75 LT.



### ■ FICHA

**VINEDOS PROPIOS:** Pago Canajas. Un viñedo centenario situado dentro de nuestra Finca Ygay (300 hectáreas que rodean la bodega). Su suelo arcillo calcáreo disfrutade una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo el aprovechamiento del agua de lluvia y la óptima maduración de sus uvas. Al final del enero realizamos un aclareo de racimos. Esta labor consiste en la eliminación de racimos, obteniendo así una selección de racimos de grano menudo con un alto grado de complejidad y una producción limitada de no más de un kilo por planta.

**VARIEDADES DE UVA:** 92% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano.

**VENDIMIA MANUAL EN CAJAS:** Los días 27 y 28 de septiembre.

**VINIFICACIÓN:** Fermentación a temperatura controlada durante 11 días en un pequeño tino de madera y en tres pequeños depósitos de acero inoxidable durante los cuales aplicamos las técnicas de extracción: remontados y delestaje. Las variedades fermentan por separado para mantener intactas sus peculiaridades.

**PROCESO DE CRIANZA:** 19 meses en barricas de roble francés nuevo de 225 litros de Allier y 12 meses en botella.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Julio de 2008.

**NÚMERO DE BOTELLAS:** 23.409.

**MARIDAJE:** Todo tipo de carnes rojas y asadas, jamón ibérico de bellota, atún rojo y quesos, entre otros.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16° – 18°C.

**DECANTACIÓN:** Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

### 🏆 PUNTUACIÓN

**LA GUÍA TODOVINO (ESPAÑA):** **Mejor Reserva 2005 de España.** “Un vino excepcional. Otra excelente añada de Dalmau, compleja, fluida, fresca, elegante, excelentemente madurada. Estructurado y de gran expresividad”.

**GUÍA PROENSA (ESPAÑA):** **98 puntos.** “Opulenta frescura o fresca opulencia en un vino estructurado pero sin aristas ni fisuras. Amplio, profundo y elegante, con magnífico equilibrio para hacer fluido un vino poderoso” por A. Proensa.

**ABC (ESPAÑA):** **97 puntos.** “Mucho más. Delicado e ingenioso, suave como la seda. Dalmau es un tesoro, un ser vivo, un cuerpo. Instinto y alma. Carácter y constancia” por J. F. Cuesta.

**GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA):** **96 puntos.** “Vino excepcional que sobresale entre los de su tipo, añada y tipicidad. En el podio de honor de los Mejores” por J. Peñín.

**GUÍA REPSOL (ESPAÑA):** **96 puntos.** “Cuadro de Honor de los Mejores Vinos de España”.

**WINE ADVOCATE (USA):** **94 puntos.** “Hace alarde de aromas a minerales, caja de especias, y multitud de frutas negras con un toque de notas balsámicas. Sabroso, especiado y equilibrado, esta creación de capa alta tiene gran cantidad de taninos sedosos y un final puro y sin costuras” por R. Parker.

**WINE ENTHUSIAST (USA):** **93 puntos.** “Un icono. Nariz compleja, redonda, aterciopelada, calida y exótica. Exuberante y armónico. Un vino de mucho cuerpo que mantiene su integridad y equilibrio” por M. S.

**WINE SPECTATOR (USA):** **92 puntos.** “Explosión de matices de una fruta negra, chocolate, redondo, y exuberante en el paladar. Muy bien integrado. Estructura tánica excelente. Final largo y fresco” por T. Matthews.