

RAICES

RUFETE

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS

RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"



Rufete es una variedad tinta autóctona de la Sierra de Salamanca, también la podemos encontrar en el norte de Zamora, al sur de Cáceres y en el área de los Arribes del Duero. Sus viñedos se encuentran en proceso de recuperación, encontrados en pequeñas parcelas, son vides centenarias. Suele crecer en terrazas en suelos de pizarra o granito y prefiere días soleados y noches frescas, con suelos bien regados.

Para nuestro vino proviene de viñedos de más de 60 años, en suelos arenosos procedentes de roca granítica, lo cual da lugar a vinos largos, sutiles y elegante y parcelas de suelos arcillosos procedentes de pizarra que aportan estructura y mineralidad. Se encuentran en terrazas a unos 700 metros de altitud y un clima mediterráneo húmedo.

Fecha de vendimia: primera semana de octubre.

Clasificación: DO Sierra de Salamanca

Variedad: 100% Rufete

Vinificación: Fermentación durante 12 días a 20/22°C. Maceración post-fermentativa de 2 semanas con sus lías. 8 meses en barricas de 225l.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

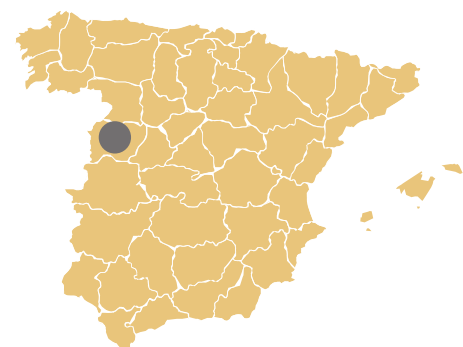
Color rojo intenso con reflejos violáceos.

En nariz se nota fruta roja y negra, destacando los aromas a especias.

En el paladar es suave con buena acidez. Cuerpo medio y taninos suaves, notándose esas notas especiadas. Un final largo y acabado fresco.

La sugerencia de maridaje del sumiller David Delgado:

Roast beef cubierto con una costra de hierbas provenzales.



RAICES

RUFETE

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"



Rufete is a red variety native to the Sierra de Salamanca, we can also find it in the north of Zamora, south of Cáceres and in the Arribes del Duero area. Its vineyards are in the process of recovery, found in small plots, they are centuries-old vines. It usually grows on terraces on slate or granite soils and prefers sunny days and cool nights, with well-watered soils.

For our wine, it comes from vineyards that are more than 60 years old, on sandy soils from granitic rock, which gives rise to long, subtle and elegant wines and plots of clay soils from slate that provide structure and minerality. They are located on terraces at about 700 meters above sea level and in a humid Mediterranean climate.

Harvest date: first week of October.

Classification: DO Sierra de Salamanca

Variety: 100% Rufete

Vinification: Fermentation for 12 days at 20/22°C. Maceration post-fermentation of 2 weeks with its lees. 8 months in 225l barrels.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Intense red color with violet reflections.

On the nose you notice red and black fruit, highlighting the aromas of spices.

On the palate it is soft with good acidity. Medium body and soft tannins, with those spicy notes noticeable. A long finish and fresh finish.



Sommelier David Delgado's pairing suggestion:

Roast beef covered with a crust of herbs.

