

# RAICES

## TEMPRANILLO

### 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"



Tempranillo tiene su origen en Valdepeñas y es la variedad tinta más cultivada en España. En cada lugar recibe nombre: Tinta del País, Cencibel, Tinta de Toro, Ull de Llebre, Tinta fina entre otros.

La nuestra proviene de Calatayud, de viñedo de más de 30 años, con suelos arcillo-calcáreos, arcillas rojas o cantos rodados dependiendo de la parcela. Con una altitud de más de 630 metros y un clima atlántico (pocas precipitaciones, heladas primaverales tardías, veranos secos y calurosos, fuertes vientos).

**Fecha de vendimia:** primera semana de octubre

**Clasificación:** DO Calatayud

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Vinificación:** Fermentación durante 10 días a 22°C. 6 meses de crianza en barricas e 225l.

**Enólogo:** Rubén Magallanes

#### NOTA DE CATA

Tiene unos toques púrpura sobre la capa granate.

En nariz destacan las frutas silvestres como la mora, grosella negra, fresa o frambuesa, tiene un toque de pimienta negra y regaliz.

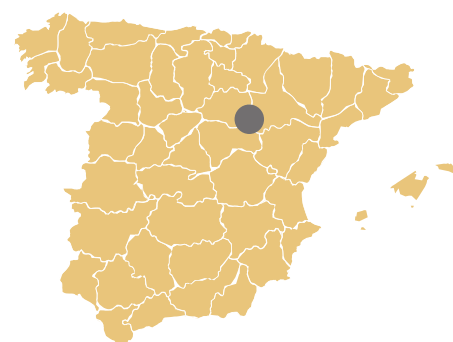
En boca es muy elegante, con los taninos muy bien integrados que le dan un cuerpo medio y con buenos ácidos.



La sugerencia de maridaje del sumiller Sergi Bernet:

Carnes rojas

Mejor servido en una copa Riedel Performace Syrah.



# RAICES

## TEMPRANILLO

### 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"

Tempranillo originated in Valdepeñas and is the most cultivated red variety in Spain. In each place Tempranillo has a different name: Tinta del País, Cencibel, Tinta de Toro, Ull de Llebre, Tinta fina among others.

Ours comes from Calatayud, from vineyards that are more than 30 years old, with clay-calcareous soils or red clay depending on the plot. With an altitude of more than 630 meters and an Atlantic climate (little rainfall, late spring frosts, hot and dry summers, strong winds).

**Harvest date:** first week of October

**Classification:** DO Calatayud

**Variety:** 100% Tempranillo

**Vinification:** Fermentation for 10 days at 22°C. 6 months of aging in 225l barrels.

**Winemaker:** Rubén Magallanes

#### TASTING NOTES

It has some purple touches on the claret layer.

On the nose, wild fruits such as blackberry, black currant, strawberry or raspberry stand out, it has a touch of black pepper and licorice.

In the mouth it is very elegant, with very well integrated tannins that give it a medium body and good acids.



Sommelier Sergi Bernet's pairing suggestion:  
red meat

*Best served in a Riedel Performace Syrah glass.*

