

CONFESOR 2004

“Rojo cereza oscuro intenso con fruta igualmente intensa y muy madura, cerezas negras, ciruelas confitadas, bayas silvestres guisadas y notas de café y chocolate en nariz. En boca es potente, amplio y carnoso, con taninos robustos pero amables, sabrosas notas tostadas, suave café tostado y un final largo y complejo”.

Un viñedo, un vino único.

Las apenas dos hectáreas del Vallejuelo constituyen nuestro primer viñedo en propiedad y el más mimado. Para nosotros, esta tierra es extraordinaria.

Confesor no sale al mercado todos los años, solo cuando la añada tiene algo mágico que contarnos. Entonces se vendimia, se elabora directamente en barricas, se cría en roble francés nuevo y duerme en botella mientras el tiempo lo acuna, lo esculpe, lo doma, lo hace sutil, ... y nos lo devuelve excelente.

VARIEDADES DE UVA

Una mezcla de 85% de Tempranillo y 15% de Graciano, Mazuelo y Garnacha.

Las uvas se recogen manualmente en cajas de 10 kg. y se seleccionan a mano en una mesa de selección para utilizar sólo uvas perfectas. La fermentación alcohólica se realiza durante 10 días en cubas de roble de Allier y el vino se deja macerar durante 14 días con los hollejos. La temperatura de fermentación se mantiene entre 28 °C y 30 °C, y la fermentación maloláctica tiene lugar en barricas durante 40 días. El vino se envejece en barricas de roble francés Allier al 100% durante 15 meses, seguidos de una crianza en botella de 9 meses.

Para este vino se han seleccionado 4.600 botellas de 0 75 l.

