

FICHA TECNICA PROVENTUS CRIANZA 2013



Proventus Crianza 2013

Uvas: 100% tempranillo. Viñedos de más de 30 años en la zona de Peñafiel y Boada de Roa a unos 850 metros de altitud.

Grado Alcohólico: 14% vol.

Producción: 15.000 botellas de 75cl

Suelos: Gravas y arenas alrededor de Peñafiel: Perfectos para conseguir vinos elegantes y con estructura.

Clima: Continental extremo. Gran contraste de temperaturas entre invierno y verano. Entre día y noche.

Vendimia 2013: Buena. No fue una añada fácil, debido a los impredecibles vaivenes de la meteorología. Se actuó con rigor y minuciosa selección en viñedo, descartando el fruto que no reunía las condiciones óptimas y primando sólo la uva de calidad

Elaboración:

Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección de los racimos y uvas. Maceración en frío durante 5 días a 5°C.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños depósitos y fermentación maloláctica en depósito.

Crianza: 14 meses en barricas (50% roble francés y 50% americano)

Notas de cata:

Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas maduras, con notas tostadas, de coco, vainilla y especias (pimenta).

En boca, es un vino sabroso, limpio y sedoso que entrelaza perfectamente los toques frescos de la fruta con los ahumados de una madera impecable.

Presenta una gran estructura y equilibrio mostrando taninos maduros y redondeados, buena acidez, y es persistente en boca.

Potencial de guarda: 5 años

Temperatura de servicio: 16°C.

Marida perfectamente con aperitivos, con Jamón Ibérico o quesos curados. Con platos principales con cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.