

FICHA TECNICA PROVENTUS RESERVA 2012



Proventus Reserva 2012.

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: 3450 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 2012; Muy Buena. A pesar de sufrir una prolongada sequía en verano, las últimas lluvias en los momentos claves de la maduración hicieron posible una uva uniforme y de alta 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 barrica de 225 litros.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas (75% roble francés y 25% americano)

Notas de cata:

Intensidad de color alta. Tono rojo picota con ribete evolucionado hacia tonos rojo teja. Alta concentración de aromas de frutas rojas y negras maduras, notas tostadas y ahumadas (Cacao, regaliz negro), especias (pimenta), toque mineral con ciertos recuerdos balsámicos. En boca, es un vino potente de gran estructura tánica pero sedosa. Elegante, con un perfecto equilibrio entre los taninos maduros y la acidez. Ambos están en su punto y le dan a este vino frescor y viveza de cara a envejecer maravillosamente en botella. Final muy intenso y persistente.

Potencial de guarda: 5 -10 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.