



Una elaboración de:

Fernando Remírez de Ganuza Pedro Aibar

PROVENTUS

2019

by TR3SMANO.

VENDIMIA 2019:

En 2019 el invierno fue suave y la primavera fue lluviosa con retraso de la brotación. Las altas temperaturas durante el mes de junio propiciaron un adelanto de la floración. El verano fue seco y caluroso. Las temperaturas del mes de septiembre y a las reservas de agua existentes de primavera en el suelo permitieron una maduración óptima. La vendimia comenzó ya iniciado octubre. El otoño fue también seco, lo que permitió prolongar las vendimias hasta avanzado el mes de octubre.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

Todos nuestros viñedos son de Tinta del País o Tempranillo. Situados tanto en la zona de Peñafiel a unos 750 m de altitud, como en el área de Roa y Olmedillo, a unos 850 m. Con suelos de grava y suelos arenosos alrededor de Peñafiel y arcilla y caliza en Olmedillo.

NOTAS DE CATA:

Intensidad de color alta. Color tono rojo picota con ribete amoratado. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas con notas tostadas y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso y sedoso que en el que se funden los toques frescos de la fruta con los tostados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

14 meses en bodega de Roble Francés de 2 años y 10 meses en botella antes de su comercialización.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 14,5% vol.
- Calificación añadida por el Consejo Regulador: Excelente.
- Temperatura de servicio: 16° C
- Producción: 40.000 botellas de 75 cl

MARIDAJE:

Marida perfectamente con platos de caza menor, carnes rojas, pescados grasos, foie, embutidos y quesos. Como postre con chocolate negro.