

T^m

2016



Una elaboración de:

Fernando Remírez de Ganuza Pedro Aibar

VENDIMIA 2016:

El 2016 se caracterizó por un invierno suave e impropio de un clima continental, con una primavera lluviosa que retrasó la brotación. El verano fue caluroso y seco, con altas temperaturas durante el mes de junio, que propiciaron el adelanto de la floración. Las reservas de agua existentes en el suelo, permitieron una maduración óptima. Se vendimió la mañana del 6 de octubre, con una calidad de uva excepcional, de forma manual en pequeñas cajas y se seleccionaron los mejores racimos minuciosamente a mano.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

100% Tinta del País. Procedente de dos exclusivos viñedos de más de 100 años de antigüedad, situados en la zona de Anguix y La Horra, sobre el páramo, a unos 1000 m de altitud aproximadamente. Con suelos muy pobres de roca madre caliza.

NOTAS DE CATA:

Con una muy alta intensidad de color en tonos púrpura. En nariz destaca una gran concentración y complejidad aromática con notas de fruta roja muy madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té y café. En boca es estructurado, complejo, sedoso y de prolongada persistencia. Es un vino para la sobremesa, dejando que evolucione paciente en su copa. Se recomienda abrir y oxigenar 15 minutos antes de su consumo.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

20 meses de crianza en bodega de roble francés nuevo. Seleccionadas tan sólo 24 barricas de calidad excepcional por parte de Fernando Remírez y Pedro Aibar, para su embotellado. No disponible todas las cosechas.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 14,5% vol.
- Embotellado: julio de 2018.
- Calificación añadida por el Consejo Regulador: Muy buena.
- Temperatura de servicio: 16° C.
- Producción exclusiva: 6050 botellas de 75cl, 310 botellas de 1,5L y 120 botellas de 3L.

MARIDAJE:

Marida perfectamente con queso curado de oveja o postres de chocolate negro.