



T^m 2020

VIÑEDOS

100% Tinta del País. Procedente de un viñedo de más de 100 años de antigüedad, situado en la zona de Olmedillo, sobre el páramo, a unos 900 m de altitud aproximadamente. Con suelos franco-arcillosos, con buena textura y pobre en su composición.

VENDIMIA

El año se caracterizó por temperaturas más altas de lo habitual, dejándonos como resultado un periodo invernal bastante más suave de lo acostumbrado, seguido de una primera mitad de la primavera en la misma línea. 2020 se diferenció por precipitaciones abundantes, particularmente en el mes de abril. Las temperaturas, junto con las precipitaciones registradas durante la primavera, permitieron a las plantas una muy buena brotación. Los meses de julio y agosto fueron cálidos y con un mayor número de lluvias de lo esperado, lo cual permitió generar buenos niveles de reservas hídricas en el suelo, dejando a las plantas completar el ciclo en condiciones óptimas. La vendimia se inició a finales de septiembre.

VINIFICACIÓN

18 meses en barrica de Roble Francés nueva y 24 meses en botella antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA

Con una muy alta intensidad de color en tonos rojo púrpura intensa. En nariz destaca una gran concentración y complejidad aromática con notas de fruta roja muy madura y sutiles notas de tostados, ahumados, especias y café. En boca es estructurado, complejo, sedoso, con gran volumen 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.

MARIDAJE

Marida perfectamente con pescados asados. Carnes a la parrilla. Embutidos y quesos. También funcionará muy bien como aperitivo bien fresco.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 15,5% vol.

Calificación CRDO: Excelente.

Producción: 590 botellas de 75 cl.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

**Tim
Atkin** ^{TMW}

94
PUNTOS