



Blau 2008

Vino de la Tierra de Castilla

60% Monastrell, 40% Merlot. 13,50% vol. Botella bordelesa oscura 75 cl. Tapón de corcho natural.

Viñedo

Crece al pie de la cara norte de la Sierra del Cuchillo, a 650 m. sobre el nivel del mar, sobre suelos francos con presencia de caliza. Orientación norte-sur. Monastrell procedente de viñas viejas plantadas en vaso. Merlot conducción en espaldera.

Clima

Continental seco suavizado por la proximidad al Mediterráneo, escasa pluviometría, y marcada alternancia térmica diaria.

Vendimia

Manual, con selección de fruto. El verano de 2008 fue caluroso con escasas precipitaciones y descenso de las temperaturas a partir del mes de septiembre. Merlot mediados de septiembre, toda la producción entró en bodega en un sólo turno, al igual que la Monastrell vendimiada la primera semana de octubre 2008.

Elaboración

- Vinificación de cada variedad por separado.
- Se maceraron las uvas a baja temperatura para iniciar la fermentación a los tres días del encubado.
- Siembra de levaduras para el inicio de la fermentación con remontados diarios y temperatura no superior a 27° C durante 15 días.
- Prensado neumático. El vino de prensa obtenido no se destinó a crianza.
- Transcurso de fermentación maloláctica en barrica de roble americano.

Crianza

Cada variedad por separado, en roble americano, 6 meses. Ensamblaje de variedades, clarificación.

Embotellado

Abril 2009.

Servicio recomendado

17° C.

Nota de cata

A la vista: color picota con menisco violáceo vivo.

En nariz: intensidad media y alta expresión frutal marcada por la monastrell a frutas negras, zarzamora y grosella, maduras, y frutas rojas con toques minerales de la merlot. Fondo cremoso a especias negras y café aportado por la crianza en roble.

En boca: vino bien estructurado y complejo, muy afrutado, goloso y redondo. Acidez marcada y tanino integrado. Postgusto largo.

Sugerencia de maridaje

Quesos curados, ensalada murciana, arroces de pollo o conejo y caracoles con hierbas aromáticas. Pollo con salsa de trufa y setas, caza guisada, carne roja y patata a la barbacoa.