



Don Jaime 2007

Vino de la Tierra de Castilla

70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. 13,50% vol. Borgoña reserva oscura 75 cl.

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.

Clima

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

Vendimia

Manual con selección de fruto en campo. Verano caluroso durante los meses del verano pasando a ser más suaves durante la maduración en septiembre. Del 6 al 25 de septiembre de 2007.

Elaboración

- Cada variedad fue vendimiada y vinificada por separado.
- Paso por mesa de selección, despallado, leve estrujado y paso a depósito por gravedad.
- Maceración inicial en frío, de duración media.
- Fermentación a temperatura controlada máxima de 28 °C.
- Fermentación maloláctica en barrica de roble americano, cada variedad por separado, y posterior reposo en las mismas hasta completar 6 meses de crianza.
- Coupaje final tras sucesivas catas, clarificado y embotellado.

Embotellado

Diciembre 2008

Premios

MEZQUITA DE ORO 2008.

Servicio recomendado

16 °-18 °C.

Nota de cata

A la vista: vivo y límpido, color cereza intenso. Lágrima densa.

En nariz: de intensidad media, fragante. Recuerdos de frutos silvestres en mermelada, con notas de vainilla y eucalipto.

En boca: vino amable y grato, de acidez fresca. Frutado con un paso de boca de taninos suaves algo marcados. En retronasal notas de sotobosque y torrefactos de la madera.

Sugerencia de maridaje

Vino ideal para acompañar un solomillo de ternera poco sazonada o con alguna salsa suave, carnes de caza, cordero al horno y platos de ave estofada. Charcutería, quesos curados y quesos azules. Potaje de garbanzos y bacalao, ensaladas de legumbres y pastel de carne. Tapas tradicionales de tortilla española o ensaladilla rusa.