



## Nea 2007

### Vino de la Tierra de Castilla

Petit verdot 100%. 13% vol. Botella bordelesa de 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.

#### Clima

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

#### Vendimia

Manual, en cajas de 12 kg. Verano de altas temperaturas que descendieron en el mes de septiembre. Segunda semana de septiembre de 2007.

#### Elaboración

- Previa selección de fruto en cadena de elaboración, posterior despalillado y estrujado suave del fruto.
- Encubado parcial en depósitos de microelaboración con control de temperatura.
- Fermentación a temperatura controlada a 24° C.
- Maceración media, 9 días.
- Descubre por decantación física a barricas de 500 litros de roble francés, donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

#### Crianza

Durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros y tostado ligero.

#### Embotellado

Primera semana de mayo 2008.

#### Premios

ZARCILLO DE PLATA 2009.

#### Servicio recomendado

16 °-17 °C.

#### Nota de cata

A la vista: atractiva tonalidad bermellón intenso, aterciopelado, de capa alta.

En nariz: nariz elegante, fina y sutil, con toques a helechos, violetas y agua de rosas que lo hacen floral, a hongos del bosque y a salinas del mar. Aromas minerales y especiados a pimienta y anís. Láctico y persistente.

En boca: carnoso y aterciopelado, de carácter tánico pero redondo. Buena acidez bien integrada, láctico en su recorrido y con un final cálido, sedoso y de sotobosque en retronasal.

#### Sugerencia de maridaje

Perfecto para acompañar platos de nouvelle cuisine, milhojas de verduras, ensaladas de ahumados o queso de cabra y rissottos cremosos. Pastas y platos de pollo con salsa de cebolla, tomate y verduras. Carnes delicadas como cordero o cabritillo lechal, carnes rojas a la brasa y magret de pato. Quesos semicurados, gamba roja a la plancha y tapas tradicionales a base de patata.