



Tria 2007 R. Americano

Vino de la Tierra de Castilla

90% Syrah, 5% Petit Verdot y 5% Merlot.
14% vol. Botella bordelesa de 75 cl. y magnum
de 150 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, con selección del fruto. Entre 15 y 28 de septiembre de 2007.

Elaboración

- Despalillado y estrujado muy suave del fruto. Encubado en frío.
- Fermentación con temperatura controlada y remontados continuos con intervalos de delestaje completo.
- Maceración larga 20 días.
- Descubre por sangrado natural, sin prensado, y trasiego a barricas de roble francés.
- Desarrollo de fermentación maloláctica en barrica.

Crianza

5 meses en barricas nuevas de roble americano de 220 litros. Tostado medio +.

Embotellado

Finales de octubre de 2008.

Servicio recomendado

16 °C.

Nota de cata

A la vista: color cereza oscuro y menisco violáceo, limpio, de lágrima densa y de intensidad media alta.

En nariz: aromas de calidad y complejidad alta. En reducción ya se expresa fruta pasa madura, y al oxigenar afloran los balsámicos, regaliz e eucalipto, destacando los tostados sobre un fondo mineral calcáreo. La barrica americana le otorga un tostado intenso y aromas a cueros y vainilla.

En boca: sabroso, llena la boca de sensaciones gustativas. Tanino en evolución a dulce algo amargoso que resulta agradable. Carnoso, cálido y aromático en boca. Posgusto invitante y persistente.

Sugerencia de maridaje

Descorchar una botella y compartirla con amigos junto con unas tapas de queso curado y cecinas fuertes, o unos pinchos de tortilla española con pisto y tortilla de verduras. Ideal para acompañar pastas con salsa boloñesa especiada, platos de gazpacho manchego con carne de caza y caracoles, o carnes de cordero o buey condimentadas, asadas o guisadas. Buena opción para acompañar cocina asiática especiada, como un buen curry indio o tailandés.