

LA COSECHA 2020

La 2020 fue una campaña extraña y especialmente larga, dilatada en el tiempo en buena medida influida por una meteorología cambiante. Interrumpida por fuertes precipitaciones a las dos semanas de su comienzo por las lluvias. En cualquier caso, la lluvia se ha alternado con fuertes rachas de viento que permitió que la planta se airease y se secase la humedad. Así mismo, el proceso de maduración interrumpido se reanudó de forma espontánea. El resultado es que el fruto llegó a bodega en muy buen estado sanitario y punto de madurez.

Los vinos de la cosecha 2020. "Excelente"

Las elaboraciones realizadas con esta cosecha, apuntan a vinos jóvenes frescos, con gran carga de color y de aromas. Asimismo, apuntan a que serán grandes vinos de guarda

Estilo cosmopolita y actual el de este FERRATUS A0 2020 que resulta tremendamente atractivo al paladar.

Destaca por encima de sus inmediatos competidores por una inmejorable relación calidad/precio.

- Variedad: 100% Tempranillo.
- Cepas en torno a los 20 años.
- Vendimia: Manual en cajones y seleccionada en mesa en la propia bodega.
- Elaboración: Depósitos de acero inoxidable.
- Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y barricas de roble.
- Crianza: 12 meses en roble francés hasta alcanzar su nivel óptimo de redondeo.
- Embotellado: Sin estabilizar por frío.
- Temperatura de consumo: Entre 14 y 16°C
- Grado alcohólico: 14,5 % vol.
- Acidez total: 5,2 gr/l.
- Disponible en formato de 750 ml y Magnum de 1500 ml

NOTAS DE CATA

- Rojo picota intenso con ribetes violáceos, capa media - alta, limpio y muy brillante.
- Nariz armónica y redonda, muy bien integrada. Aromas a guindas, arándanos, pimienta rosa, cedro, tabaco y chocolate.
- En boca su tanino suave, aterciopelado, elegante, muy ágil y fácil de beber. Acidez totalmente equilibrada. Perfecta Integración de la madera con sensación frutada de fondo. Postgusto medio-alto.

MARIDAJE

- Armónico y de tanino aterciopelado resulta perfecto, tanto sólo como para comer
- Ideal verduras: menestra, alcachofas fritas o confitadas, cebollas, calçots con salsa romesco o sopas o cremas de verduras.
- Sopas sabrosas y legumbres, como el cocido madrileño, lentejas estofadas, guisantes con jamón, Pasta, arroces con verduras. Patatas asadas, boniato ... tortilla de patata o el rösti suizo
- Animales jóvenes: lechazo, cabrito, cochinillo, ternasco o ternera tanto asados como guisados. Callos, costillas a la barbacoa, tacos al pastor, cochinita pibil, hamburguesas, (salsas picantes o de barbacoa). Hojaldres rellenos como el Solomillo Wellintong y salsas de frutos rojos.
- Pescados rosados y/o asalmonados grasos o rocosos, chipotle, hongos y setas, patés o pudines.
- Chocolates al 50% de cacao y salsas que lleven chocolate o cacao como el mole poblano.
- Quesos de oveja, cabra: o vaca ahumados: Raclettes, fondues, malakoff [buñuelos de queso fritos].



ACTUAL/COOL

