

LA COSECHA 2018: **Invierno frío y desafiante** alcanzándose temperaturas de hasta -12°C. La **primavera**, comenzó con lluvias y en junio comenzó el calor, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos, **augurando una abundante cosecha**. Un julio menos caluroso, y un septiembre con temperaturas muy cálidas y más altas de lo habitual en octubre. Su **vendimia** se recordará como una de las **más largas y desiguales**, debido a una evolución diferente entre viñedos.. Comenzando a mitad de septiembre en el caso de las plantas que tenían menos cantidad de uva (los viñedos afectados por las heladas y aquellos de mayor edad) y finalizando el 1 de noviembre en el caso de plantas de mayor producción, debido a la dimensión de sus bayas era superior a la habitual.

Los vinos de la cosecha 2018. "Muy Buena"

Expresivos y ricos gama de colores desde un punto de vista visual. Nariz muy franca y frutada.

Boca fresca, estructurada, con acidez y equilibrada. Posgusto largo y frutado, con un final duradero en la degustación.

Es el vino icono de la bodega y por su crianza en barrica y botella se puede considerar un reserva de corte muy moderno, frutal y lleno de viveza pero con estructura y fuerza.

- Variedad: 100% Tempranillo.
- Cepas alrededor de 60 años.
- A 860 metros de altitud
- Vendimia: Uva recogida a mano en cajas de 14 kg. y doble selección en mesa.
- Fermentación maloláctica en barricas de roble.
- Crianza: 14 meses en barricas de roble francés
- Embotellado: Sin estabilizar por frío.
- Producción limitada: 13.458 botellas de 750 ml.
- Consumo entre 16 a 18º
- Se recomienda decantar por su complejidad

NOTAS DE CATA

- Rojo picota muy intenso, capa muy alta, limpio y brillante.
- Perfumado, fresco y complejo enamora por su combinación equilibrada y elegante de aromas a moras, cerezas, arándanos y violetas. Toques frescos y balsámicos de eucalipto, pimienta rosa y negra combinada, armonizados con dulces de madera noble y vainilla y un final de hoja de tabaco y cacao.
- Su boca es hipnótica, densa, frutada, con tanino aterciopelado, presencia sutil de buena madera integrada y final fresco. Su acidez es muy equilibrada y muy agradable en boca. Se reconoce que es un gran vino.

MARIDAJE

- Aceite de sésamo tostado, anís estrellado, pimiento rojo asado, pimentón, regaliz, remolacha roja, romero, vainilla. Pan de Chocolate. Chocolate negro sólo o con especias, menta, eucalipto. Morcilla de Burgos. Landjäger, Gyozas o dumplings
- Animales mayores: vaca, buey, caballo, bisonte, reno, jabalí tanto asados como guisados, así como aves grandes y rojas: Faisán, becada, pato. Lechazo asado en horno de leña de Aranda de Duero.
- Pescados rojos: atún de almadraba, salmón, trucha, rey, virrey, salmonete, palometa roja, sargos, pulpo, cabracho. Mariscos: gamba roja de Denia, carabineros, camarones grandes..
- Hongos y setas con sabor: hongos matsutake, colmenillas, boletus, trufas blancas y negras.
- Quesos complejos con mucha maduración y sabor.



MAGNÉTICO

