

roble francés 100%,



En el año 2018, Luis Ángel, hablando con Carmen, deciden comprar y acondicionar el antiguo almacén familiar, situado en la antigua estación de ferrocarril de Roa, construido aproximadamente en 1956, para la comercialización de productos que llegaban a través de la Estación de FFCC

Este almacén pertenecía a los abuelos de Carmen, que tuvieron que venir a vivir a Roa, ya que Don Pablo, el padre de Santiago, era el médico del pueblo.

Cantamuda La Estación es un guiño a Santiago (Santi), por el gran aprecio que tenía a estas dos tierras, hermosos parajes de donde procede la uva, y a D. Pablo Abad, con su sombrero de copa y su maletín.

Datos del viñedo:

Viñedo propio, situado a 820 m en los parajes de la Trinitaria y el Pino, en el municipio de La Horra.
Suelo: arenoso, calcáreo y cascajo con fondo, en un marco de planta "alta densidad" (4000 cep/Ha)
rendimiento: 3.800 kg/Ha. Máximo.
Uva 100% tempranillo.

Elaboración:

Vendimia manual, en cajas de 15 kg.
Doble selección en viñedo y bodega.
Maceración pre-fermentativa en frío 48 h.
Fermentación alcohólica por debajo de 28° C, con levadura salvajes procedentes de la uva.
Descube por cata.
12-13 meses en barrica de 500 L, roble francés 100%, tostado medio y grano fino.

Color: Rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante.

En nariz: Fruta roja fresca (cítricos) junto a frutas negras maduras (frutos del bosque), con fondo de tostados procedente de su maduración en madera.

En Boca: Fresco y alegre de entrada, paso suave y goloso con un centro de boca denso, redondo y un marcado carácter de frutas maduras. Aparecen finas y elegantes notas de madera al final. Postgusto muy persistente.

Temperatura de servicio: 12 a 16 °C