



# TRASLASCUESTAS

## ROBLE



**VARIEDAD:** 100% Tinta Fina

**ELABORACIÓN:** Viñedos de al menos 20 años, con rendimientos no superiores a 5.500 Kg/Ha; posteriormente, las uvas se seleccionan para evitar que entren racimos no acordes a nuestro proceso de calidad.

Después de un suave estrujado de las uvas, se realiza el primer proceso de maceración prefermentativa en frío, en depósitos de acero inox. (8°C) durante 2 días, para extraer los aromas tanto como sea posible.

El mosto está listo para la fermentación. Dicha fermentación se realiza mediante levaduras autóctonas propias del viñedo, para que los futuros vinos marquen toda la tipicidad del terruño. El proceso de maceración postfermentativa es corto; así conseguimos mantener toda la frutalidad del vino.

Realizamos la fermentación maloláctica con lías finas en suspensión, el vino pasa un mínimo de 4 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%).

### CATA

**COLOR:** Cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

**AROMA:** Predominan las notas de frutos negros y rojos, como son las confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas, resultando cremoso, goloso y láctico (yogurt de frutas del bosque), además de especiado (a pimienta negra).

Surgen también notas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura.

**BOCA:** Presenta un buen ataque frutal con ligeros recuerdos a madera. Paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta, sobre todo negra, resultando muy sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo nos ofrecen recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

**FORMATOS:** Botellas de 500ml, 750ml y 1,5 Litros

**CAJAS:** Caja de cartón de 12 botellas

**SERVICIO:** 16-18°C.