

Aro 2016

Variedades

Tempranillo y Graciano.

Geología y suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera, de pequeña capacidad, sin control de temperatura con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata

Rojo picota muy intenso, seno cerrado, prácticamente opaco con tonos púrpura. Aspecto juvenil, muy poco evolucionado.

Sensaciones de concentración y de profundidad, con muchos matices que se expresarán con la crianza en botella, que se potenciará con el paso de los años.

Dominan sensaciones frutales, con recuerdos de frutas rojas y pequeños frutos silvestres bien madurados (zarzamora, grosella, fresas silvestres), notas florales (pétalos de violeta) y minerales (grafito, hierro). Apuntes especiados de crianza, canela y pimienta negra. Con la madera muy integrada que denota una alta calidad de la selección de esta.

Poderosa estructura en la boca, con un cuerpo y taninos firmes de gran elegancia y calidad, espléndida acidez. Da sensación de solidez sin fisuras y sin puntas agresivas, macizo, con un gran equilibrio que proporciona sensación de frescura. Sabroso y lleno, con amplios y complejos recuerdos de fruta, minerales y especias en los aromas de boca. Reproduce las sensaciones de la nariz, pero tal vez todavía más definidas y nítidas. Un postgusto largo, amplio y elegante.

