

Marqués de Burgos

CRIANZA 2015



VARIETADES:

100% Tempranillo o Tinta Fina.

VIÑEDOS:

Viñedos en ladera con orientación sur ubicados en los municipios de Quintana del Pidio, La Horra y Roa por encima de los 850 m de altitud. Bajos rendimientos de 2000-2500 kg /ha.

CLIMATOLOGÍA:

Primavera cálida y con abundantes precipitaciones que permitió una buena evolución del viñedo y un manejo óptimo de la planta. El verano fue seco y cálido, típico de la meseta castellana. Durante los últimos días de agosto y los primeros de septiembre se produjeron grandes saltos térmicos entre el día (27-30 °C) y la noche (9 °C), ideales para la maduración de la uva. La vendimia se adelantó una semana respecto a años anteriores, con una buena climatología que garantizó el buen estado sanitario del fruto. Añada caracterizada por un grado alcohólico alto, buena acidez, tamaño de baya pequeño y color fácilmente extraíble.

ELABORACION:

Selección en viñedo de aquellas cepas con racimos sueltos y tamaño de baya pequeño. Vendimia manual. Fermentación a temperatura controlada de 25°C para lograr la máxima concentración de aromas primarios y secundarios.

CRIANZA:

Durante 14 meses en barrica de roble nuevo francés de grano fino. Afinado en botella durante 12 meses.

NOTAS DE CATA:

Color cereza con reflejos granates, limpio y brillante. Notas de frutos rojos (moras y guindas) y recuerdos de especias en un primer golpe olfativo. Poco a poco aparecen aromas cedidos por la madera, como el café torrefacto, hierbas aromáticas y notas balsámicas. En boca es estructurado y carnoso; resulta fresco al paladar con una acidez muy bien integrada. Se encuentra un tanino envolvente en el retrogusto con toques mentolados equilibrados con notas frutales como la ciruela. Se destaca una interesante persistencia final en boca de generosas sensaciones.

ACOMPAÑA A:

Legumbres, guisos, caza, carnes rojas y quesos curados.

Servir entre 17° y 19°C

DATOS ANALÍTICOS: G.A. (%Vol): 14.5 /A.T. (g/l Ac. Tartárico): 4,65 /PH 3,70/ A.V. (g/l Ac. Acético 0,47/IPT: 73 /IC: 11,77

