

Valtravieso

VT Tinta Fina 2006

Datos Técnicos

ELABORACIÓN

- 100% Tinta Fina.

La uva procedente de una única parcela de nuestro pago de "El Obispo", (conducido a la manera tradicional en "vaso"), fue vendimiada a mano en cajas de 15 kg, a mediados del mes de octubre, con una intensa concentración de antocianos, aromas y con excelente acidez. Previo despallado, la uva entró entera a pequeños depósitos de fermentación de 10.000 kg de capacidad, donde maceró en frío durante 8-10 días a 6-8° C, consiguiendo una extraordinaria extracción aromática. Un cuidado seguimiento de la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 14 días, propició una excelente extracción de color y taninos dulces. El vino se mantuvo otros 18 días después en contacto con los hollejos, para propiciar una perfecta extracción y redondeado. La fermentación maloláctica se realizó íntegramente en barrica de roble francés, nueva, procedente de Forêt du Bertrange.

CATA

Excelente color rojo picota muy intenso, con capa muy alta y un atractivo brillo en la copa. Amplio abanico frutal en nariz donde destaca un profundo aroma a uva fresca en primer plano, acompañado de aromas de grosella, arándanos y mora negra. Una segunda olfacción permite apreciar frutas compotadas y suaves aromas de cacao y mentolados propios del origen de la barrica de Bertrange, que aparece integrada a la perfección en el conjunto aromático. En la percepción retronasal pueden descubrirse aromas balsámicos (After Eighth, cedro) y notas minerales que proporcionan mayor complejidad al vino. En boca presenta un buen ataque, demostrando su buena estructura, pero con la dulzura aportada por una excelente glicerina que redondea la degustación. A pesar del buen grado alcohólico, el equilibrio tánico y la acidez permiten alargar la degustación de este vino.

PRESENTACIÓN

Botella 0,75 y 1,5 litros.

