



BODEGAS

# QUINTA DE AVES



100% Tempranillo



Uvas seleccionadas manualmente



Vendimia nocturna

14,5%



## Elaboración *Tempranillo 2017*

Vendimia nocturna en la que, en unos minutos, la uva pasa de la vid a nuestra mesa de selección. Manteniendo después del despalillado un alto porcentaje de las bayas enteras durante la fermentación, consiguiendo una alta intensidad de fruta.

Tras el encubado, refrigeramos la pasta a la temperatura adecuada durante tres días, obteniendo altas intensidades de color, aroma y sabor.

En el comienzo de la fermentación aumentamos la temperatura según las necesidades, trabajando la pasta para mantener así el frescor deseado.

Finalizada la fermentación, realizamos un prensado de baja intensidad antes de la fermentación maloláctica, consiguiendo de este modo una mayor suavidad y franqueza aromática.

Una vez terminadas ambas fermentaciones, y tras su posterior estabilización, aportamos un toque de madera de roble nuevo, para, finalmente, clarificar y filtrar obteniendo un producto terminado de gran calidad.

### FASE VISUAL

Tono violáceo con ribetes cereza, brillante y muy limpio.

### FASE GUSTATIVA

Con cuerpo pero sedoso y estructurado. Tiene un regusto largo y goloso.

### FASE OLFATIVA

Notas de frutas del bosque y violetas con notas de regaliz muy agradables y un fondo de vainilla y de toffee.

### ARMONÍA

Servir entre 14 y 16 grados. Buena combinación con patés, carnes rojas a la brasa y guisos.

Vino de la Tierra de Castilla

CAMPO DE CALATRAVA

Formatos: tapón de rosca y corcho

VIÑEDO PROPIO