

BODEGAS QUINTA DE AVES



100% *Tempranillo*



CRIANZA SOBRE
SUS PROPIAS LÍAS



Vendimia
nocturna



Mesa de
selección manual

Con plantación es epaldera, nuestro cencibel tiene más de 30 años creciendo en la zona más alta y pedregosa de la finca. Su vendimia es nocturna en la que, en unos minutos, la uva pasa de la vid a nuestra mesa de selección. Mantenemos un alto porcentaje de las bayas enteras durante la fermentación, consiguiendo una alta intensidad de fruta.

Maceramos la pasta a baja temperatura, obteniendo altas intensidades de color, aromas y sabor. En el comienzo de la fermentación aumentamos la temperatura según las necesidades, trabajando la pasta para mantener así el frescor deseado.

Prensado de baja intensidad consiguiendo de este modo una mayor suavidad y franqueza aromática. Una vez terminadas ambas fermentaciones, aportamos un toque de madera de roble nuevo para obtener un producto terminado de gran calidad y complejidad.



Tono violáceo con ribetes cereza, brillante y muy limpio.



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



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



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



2019

GUÍAPEÑÍN

90 PUNTOS



14%