

BODEGAS

QUINTA DE AVES



 Coupage

52% Tempranillo 25% Cabernet F. 15% Graciano 8% Merlot



Tim Atkin^{MW}

93 pts



Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nuestras variedades de Coupage crecen en suelos pedregosos con diferentes orientaciones y un sistema de espalderas Sprawl, que protege los racimos del suelo y la luz directa. Este suelo aporta al vino gran intensidad y mineralidad. La vendimia se realiza de noche en su punto óptimo de madurez, con selección manual de las uvas. Cada parcela y variedad se vinifica por separado para preservar su personalidad única.

Tras una maceración pre-fermentativa de unos días a baja temperatura, conseguimos el color, nivel de fruta y aromas deseados. Posteriormente, comienza la fermentación alcohólica a temperatura controlada durante varias semanas.

Después de la fermentación maloláctica, cada una de las variedades pasa a barricas de roble francés y americano para reposar durante 9 meses.

Finalmente, realizamos el coupage de las distintas variedades, consiguiendo un vino complejo y equilibrado, resultado de la perfecta armonía entre las mejores variedades de la finca.

DATOS CLIMÁTICOS

En 2023, los viñedos de Ciudad Real experimentaron un clima más variable, con episodios de lluvias moderadas en primavera que favorecieron un buen desarrollo vegetativo. El verano fue cálido, pero con noches frescas, lo que permitió una maduración más pausada y equilibrada de las uvas. Estas condiciones dieron lugar a vinos con una excelente acidez, gran expresión aromática y un perfil elegante y fresco.

FASE VISUAL

Capa media-alta e intensidad cromática, destacando el rojo característico de las cerezas.

FASE OLFATIVA

Intenso, complejo, con muy buena integración entre la fruta roja y el aporte de la madera de roble tras su crianza en barrica.

FASE GUSTATIVA

Entrada elegante y sutil, afrutado con un toque de madera de roble muy equilibrado. Vino muy voluminoso con un tanino maduro, sedoso y una acidez equilibrada gracias a la mineralidad que le aportan los suelos de los que procede.

MARIDAJE

Acompaña a carnes rojas, guisos tradicionales y quesos. Servir entre 16º y 18º.



VOLCANES

ALTITUD

LAGUNAS

BIODIVERSIDAD

75Cl. 14%VOL

2023

 9 meses
ROBLE FRANCES
Y AMERICANO.

Vegan
Wine



www.quintadeaves.es