BODEGAS

# QUINTA DE AVES

## Coupage

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




Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Las variedades de nuestro Coupage crecen en suelos pedregosos y orientaciones variables, plantados en un sistema de espalderas conocido como Sprawl, (con los racimos alejados del suelo y a la sombra). Dicho suelo otorga al vino una gran intensidad donde se aprecia la mineralidad. Se realiza una vendimia nocturna en su punto óptimo de madurez, con su posterior recepción de uvas en mesa de selección manual.

Se vinifica cada parcela y variedad por separado, para obtener la máxima personalidad de cada una de ellas.

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

Las lluvias primaverales recuperaron las reservas hídricas, favoreciendo un ciclo equilibrado sin estrés hídrico significativo. Tras un invierno suave y un episodio de frío a finales de abril, el verano estuvo marcado por altas temperaturas, mitigadas por una tregua en agosto.

La vendimia, escalonada, comenzó en agosto con Chardonnay (de gran frescura) y finalizó en octubre con Syrah de excelente madurez.

### 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 y18º.

Vegan Wine

ES ECO-002-CM
Agricultura UE

9 MESES ROBLE
FRANCES + AMERICANO

75CL
14%VOL

VOLCANES | AVES | ALTITUD | LAGUNAS | BIODIVERSIDAD