



NUESTROS VINOS

Cuvée Palomar 2019



DATOS

FECHA DE VENDIMIA

4 - 18 de octubre 2019

VARIETADES

52% Tempranillo,
26% Garnacha,
20% Graciano y
2% Malbec

GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.

ENVEJECIMIENTO

24 meses en roble francés

PRODUCCIÓN

15.000 botellas

Lanzamiento
previsto para marzo
2023



Cuvée Palomar es muestra del conocimiento y de la excelencia, fruto de la paciencia y la dedicación. Un vino, que simboliza la elegancia, una sensibilidad especial y la búsqueda de la perfección.

Fiel reflejo de la grandiosidad de las antiguas variedades de uva de la zona, sus cualidades y respuesta a las nuevas condiciones climáticas que rigen nuestro terruño.

El propósito de hoy sigue siendo el mismo que ayer: hacer un assemblage. La mezcla de las variedades que presentan más finura, complejidad y equilibrio de acidez y madurez de la finca.

NOTA DE CATA

Se caracteriza por su intenso color violáceo, muy atractivo en nariz, con aromas de frutas rojas, como frambuesas y fresa ácida, y regaliz rojo que están perfectamente integrados con la madera, que se percibe muy fina y noble, y con un fondo de pastelería. En boca es muy aromático, con un tacto delicado, elegante y con un final muy fresco.

AÑADA 2019

En sus inicios estuvo marcada por temperaturas bajas que provocaron una brotación tardía. En invierno y primavera las lluvias fueron escasas. Junio se caracterizó por la falta de lluvias y la no aparición de enfermedades, pero julio estuvo marcado por unas temperaturas más moderadas que pusieron en preaviso al equipo de viñedo ante la posibilidad de la proliferación de enfermedades. La escasez de agua en el subsuelo a final de mes ralentizó el crecimiento de la viña. Una vendimia que, gracias a la buena gestión hídrica, es excelente de madurez, aunque con una producción menor a la de un año medio.

RECONOCIMIENTOS

2017: Guía Gourmets - 96 puntos
Peñin - 95 puntos
Robert Parker TWA - 92 puntos
2018: Robert Parker TWA - 93 puntos
Valoración usuarios Vivino: 4.6 sobre 5