

FINCA TERRERAZO

DOP EL TERRERAZO

2020



“Un vino muy especial, que refeleja la finura de nuestros suelos calizos y los matices de cada añada”.
TIERRA Y TIPICIDAD.

MUSTIGUILLO



VIÑEDOS Y VITICULTURA

Denominación: DOP Pago El Terrerazo

El Terrerazo a 800 m de altitud. Suelo calizo de origen dolomítico, con textura franco-arenosa. Viñas plantadas en 1945 y 1970 de parcelas contiguas. Conducción en vaso de secano estricto con labranzas. Máximo respeto al medio ambiente.



Cultivo y Vino Ecológico

Apto para Veganos

CONDICIONES DE LA AÑADA 2020

Invierno con nevada que hizo que se afianzaran las reservas hídricas, siendo las temperaturas diurnas y nocturnas templadas. El comienzo de la primavera fue lluvioso, con temperaturas suaves hasta comienzos de verano. Durante los tres meses de verano fueron sucediendo pequeñas precipitaciones que ayudaron a la planta a llegar fuerte y sana al invierno. El mes de septiembre fue el golpe final para describir esta añada como excelente. Maduración homogénea de todos los racimos, lo que nos facilitó recoger el fruto en su momento óptimo de calidad.

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 15 kg.
Rendimiento medio 19 hl/ha o 0,4 kg/m² de superficie foliar.

VARIETADES

Bobal 100%.

VINIFICACIÓN

Mesa de selección, de racimo. Maceración y fermentación en tinas de roble francés de 35 hl y 50 hl durante 20-22 días con pequeños 'pigeages'. Extracción muy suave. Todos los trabajos son a mano. Tras el descube manual se usa solamente el vino flor para la crianza.

CRIANZA

Maloláctica en tinas de 35 hl y 50 hl. Batonage de 5 a 8 semanas. 18 meses de crianza en tinas de roble de 35 hl y 50 hl.

EMBOTELLADO

Junio de 2021.
Sin tratamientos de estabilización o filtrado.

ANÁLISIS

Alc. 14 %
pH. 3,56
SO₂ Total: 0,081g/l

Acidez Total: 6,09 g/l
Azúcar Residual: <1,5 g/l

CONSUMO OPTIMO

Ahora o en los próximos diez años.

PUEDES TOMARLO CON:

Estofados, guisos de cuchara, carnes rojas asadas o en su jugo, carne de caza, jamón ibérico y quesos curados.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo intenso de capa alta. Nariz intensa y expresiva con presencia de fruta roja y ligeros matices de fruta negra, notas minerales. Vino elegante de entrada envolvente, estructurado con taninos atercipeados. Acidez equilibrada y final persistente.

MUSTIGUILLO

