

SOROS CRIANZA 2.012



D.O.C. Rioja, Tinto (vendimia primera semana Octubre 2.012)

VARIEDAD: Tempranillo 100%, edad: 60 años.

PROCEDENCIA UVA: Viñedos propios situados en Uruñuela y Cenicero. Rendimiento medio: 39Hls/Ha. Vendimia manual.

UNIFICACIÓN: Tradicional con despalillado 100%

FERMENTACIÓN: Controlada 25°-28°. Maceración durante 16 días con remontado automático.

ENVEJECIMIENTO: Barrica con 16 meses en roble francés y americano. Edad máxima de la barrica: 4 años. Trasiegos regulares cada 4 meses. Embotellado: Marzo 2.014.

AÑADA: Invierno frío con precipitaciones abundantes en forma de nieve favoreciendo las reservas hídricas para un correcto ciclo vegetativo. Primavera algo fresca que favorece la brotación y fertilidad del viñedo. Durante el resto del ciclo vegetativo restante desaparecen absolutamente las lluvias dando lugar a una absoluta ausencia de enfermedades y a una sanidad excepcional en el fruto.

FICHA DE CATA:

- *Color:* Rojo rubí de intensidad media-alta limpio y brillante.
- *Aromas:* Intenso, ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainilla, cacao, torrefactos). Buen equilibrio y persistencia.
- *Boca:* sabroso, bien armado y con taninos maduros en buen equilibrio con acidez-alcohol. El carácter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainilla, dotándole de una complejidad muy interesante.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.

RECOMENDACIONES:

- *Conservación:* temperatura constante e inferiores a 16°, humedad cercana al 80% y ambiente oscuro.
- *Consumo:* temperatura 16°-18°
- *Platos recomendados:* cocidos, carnes rojas y blancas, asados castellanos, caza de pluma, quesos y patés.