

Finca Santa Julita

VIÑEDO SINGULAR



VARIEDADES
Tempranillo.



GRADOS
14,4% vol.



ELABORACIÓN

La vendimia se desarrolla en cajas y siempre en el momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Sobre estas uvas se realizan dos selecciones, una primera selección en el campo, donde solo vendimiamos los racimos en perfectas condiciones y posteriormente una selección del grano de uva en bodega.

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas.

Fermentación alcohólica y maloláctica en tinas de madera de roble francés.

Crianza en barricas de roble francés durante 15 meses y posterior paso a botella.

El vino fue embotellado el 24 de septiembre del 2024.

Total de botellas: 4.537 unidades de 750 ml.



CATA

De color granate-rojo e intensidad media alta. Limpio y brillante.

En nariz apreciamos fruta roja ácida (frambuesa) y negra (cereza, arándanos). Notas aportadas por una fina crianza en roble (vainillas, toffes, café con leche, caramelo quemado...) toques lácteos y toques de regaliz.

Entrada golosa en boca, con taninos suaves apoyados en una acidez brillante que aporta frescor.

Vino equilibrado, con cuerpo, persistente y largo, donde seguimos notando la fruta y la crianza en boca, vainillas toffes.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio 15-17 °C.

Ideal para verduras, carnes, asados, caza y todo tipo de quesos.