

RUPTURE

Explosivo, atrevido y trasgresor.

El vino más rompedor y atrevido de la bodega, elaborado a partir de las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot, variedades que a priori están fuera de su hábitat pero que demuestran en la finca "La Revilla", a más de 915 metros de altitud, un potencial espectacular difícil de igualar en toda la región.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino de la Tierra de Castilla y León.

AÑADA: 2018

Se ha caracterizado por un invierno no excesivamente frío con pocas lluvias que llegaron con ímpetu en primavera. En general, las temperaturas han sido moderadas y constantes, incluso durante los meses de julio y agosto, y esto ha permitido un buen desarrollo vegetativo de la planta, que junto con el buen balance hídrico en el suelo ha permitido al viñedo llevar a buen puerto gran cantidad de uva con una maduración fenólica bien acompañada con la maduración tecnológica.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Páramo de Piñel de Arriba, finca "La Revilla" a 915m.

TIPO DE SUELO

Calizo con alguna veta arcillosa en determinadas partes de la finca.

EDAD VIÑEDO

25 años de media.

TIPO DE VIÑA

Espaldera.

FECHA VENDIMIA

3 de octubre el Merlot y 23 de octubre el Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Merlot (68%) y Cabernet Sauvignon (32%).

GRADO ALCOHÓLICO

15 %.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Seleccionamos de nuestra finca "La Revilla" las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot que componen este vino y que dejamos macerar pre-fermentativamente durante un periodo largo. Vinificamos de forma tradicional usando levaduras autóctonas y durante la fermentación dejamos que las uvas infusoren cediendo tranquilamente sus compuestos al vino, con uno o dos remontados máximos al día y un delestaje en el momento adecuado. La maceración post-fermentativa está determinada siempre por cata.

TIEMPO EN BARRICA

Entorno a 18 meses de maduración en barrica de roble francés (50% barrica nueva y 50% de barrica de 2 y 3 usos). Posterior afinamiento en botella antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA:

Vista: Color rojo picota de capa media-alta.

Nariz: Intensos aromas a fruta roja de grosella o fresa en compota con un toque de especiado, notas de clavo y torrefactos.

Boca: Volumen preciso con una entrada en boca amable, fresca y equilibrada gracias a sus taninos finos.

MARIDAJE

Excelente para acompañar carnes a la brasa, chuleta de buey y parrillas de pescado grasos como una ventresca de atún o un rodaballo. Marida a la perfección también con arroces y guisos.

