

RUPTURE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino de la Tierra de Castilla y León.

AÑADA: 2019

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 (70%) y Cabernet Sauvignon (30%).

GRADO ALCOHÓLICO

15 %.

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.

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 infusiven 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 20 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.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Añada 2018:

Guía Peñin 91 puntos

Robert Parker 90 puntos

