CERRO CEREZO

TINTO DE PARCELA

Mineral, profundo y expresivo.

Un vino que trasmite la tipicidad del paraje “Los lirios” en el margen izquierdo del rio Arlanza en la zona de Covarrubias. Arenas finas con canto rodado sobre un lecho de arcilla limosa. Es un vino de color ligero, fino, con una estructura precisa y una amplitud justa, y un final eterno sobre un tanino vibrante, floral y mineral.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Arlanza.

AÑADA: 2019
Se caracteriza por un invierno muy seco con temperaturas muy bajas, sin nevadas, y una brotación tardía con bayas pequeñas y muy concentradas, algo que ha marcado mucho el estilo de la añada.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS
Lerma. Paraje de los Lirios, Covarruvias.

TIPO DE SUELO
Aluvión. Gravas y arenas y subsuelo de arcilla.

EDAD VIÑEDO
Centenario.

TIPO DE VIÑA
Vaso.

FECHA VENDIMIA
12 de octubre.

VARIEDAD
Tempranillo fundamentalmente con un % de mencía, monastrell, bobal, garnacha. Todo viña vieja.

GRADO ALCOHÓLICO
14,5%.

ENÓLOGO
Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN
Microvinificación en pequeños depósitos, con pisoneo diario y maceración larga pero suave. Fermentación maloláctica en barrica de 228 litros de roble francés usado y crianza en barrica de 400 litros de roble francés usado.

TIEMPO EN BARRICA
20 meses en barrica francesa.

NOTA DE CATA:
Vista: Rojo rubí con capa media-baja.
Nariz: Mineral, piedra de mechero, floral, violetas.
Boca: Ataque vibrante, mineral. Paso por boca amplio y cremoso pero muy fluido. Final muy largo sobre los aromas florales y el tanino vibrante, eléctrico.

MARIDAJE
Excelente para acompañar guisos elaborados y potentes como pollo de corral, cochinillo o lechazo y carnes rojas a la brasa. Así mismo, marida a la perfección con diversidad de postres como con tarta de chocolate negro.