LAS MAMBLAS

TINTO DE VILLA

Atlántico, elegante y honesto.

Un vino que es reflejo fiel del carácter Arlanza. Fresco y directo, la mejor xpresión del tempranillo ancestral en su límite norte de cultivo junto con otras variedades como la garnacha, el bobal o la mencia. Vino preciso y honesto, fotografía realista del terroir de Covarrubias.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Arlanza.

AÑADA: 2020
Se caracteriza por un invierno lluvioso y frio. Primavera muy lluviosa y sin heladas tardías. Año productivo y propicio para una buena maduración, con frescura.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS
Lerma. Covarrubias.

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

EDAD VIÑEDO
Centenario.

TIPO DE VIÑA
Vaso.

FECHA VENDIMIA
10 de octubre.

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

GRADO ALCOHÓLICO
14%.

ENÓLOGO
Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN
Microvinificaciones por parajes, desde 500 a 3000 kg. Uva despalillada y encubada sin bombas.
Pisoneo manual diario y descubes según cata, con maceraciones suaves pero largas.
Fermentación maloláctica en barrica. Ensamblaje definitivo a mitad de crianza.

TIEMPO EN BARRICA
12 meses barricas de 228, 400 y 500 litros de roble francés.

NOTA DE CATA:
Vista: Rojo picota con destellos violáceos, capa media.
Nariz: Frutos rojos en sazón, fruta negra fresca, matices de notas herbáceas balsámicas, ligeras notas especiadas.
Boca: Ataque amplio y fresco, paso por boca aterciopelado pero fluido, final aromático largo.

MARIDAJE
Vino muy versátil apto tanto para platos sencillos como ensaladas o arroces, o platos más contundentes como carne a la brasa o pescados asados.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS
Guía Peñin: 93 puntos

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR