

Tudon's / Monastrell

Crianza 12 meses en barrica de roble.

Cosecha:

Indicación Geográfica Protegida: Vino Tierra de Castilla.

Tipo:

Vino Tinto Criado en Barrica de Roble Americano.

Variedad:

Monastrell 100%, procedente de nuestros viñedos, cultivados 900 m. de altitud. Las uvas son recogidas manualmente, y transportadas a bodega para no dañar el fruto.

Vinificación:

Despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno, maceración prefermentativa en frío a 10 °C., durante 2 días, realizando una extracción mas selectiva de aromas, color y taninos, en medio acuoso sin presencia de alcohol de la fermentación, (sin cesión de sustancias tánicas y amargas).

Adición de levaduras criófilas seleccionadas para su fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 20 - 24 °C. A mitad de la fermentación se procede a la extracción del mosto flor, (mosto yema), por escurrido estático para que termine la fermentación sin contacto con los hollejos, pepitas y demás compuestos de la uva. Este proceso se realiza en depósitos de inoxidable especiales horizontales y rotativos, dotados de alta tecnología mecánica programable de maceración selectiva.

Trasiego y separación de las heces, para realizar la fermentación maloláctica con inoculación de bacterias seleccionadas en barricas nuevas de roble americano, donde permanece 12 meses en crianza. Clarificación, micro filtración y embotellado en frío con protección de nitrógeno en todo el proceso para conservar las características aromáticas y gustativas.

Nota de cata:

Color rojo violeta intenso. Aromas varietales a frutas maduras, con notas de coco de su paso por barrica. En boca suave, sin astringencia, equilibrado por su buena acidez que proporciona frescura. Vino varietal, joven, muy natural.

Recomendaciones:

- Ideal para degustar solo por su elegante finura y carácter varietal, también acompaña bien a comidas suaves de carnes, pastas y verduras.
- Temperatura de servicio y conservación entre 14 y 16 °C.

