

DÉDALO ANCESTRAL

IGP: Vinos de la Tierra de Castilla.

Variedad: 100% Airén.

Cepas centenarias plantadas a pie franco (3.200 Kg/Ha.). Procedentes de los viñedos de Quero (Toledo).

Tipo: vino espumoso mediante el método ancestral.

Grado: 10,5 % Vol.

ELABORACIÓN

Tras el despalillado, se realiza una maceración en tinajas para obtener la máxima extracción de aromas. Pasadas 24 horas sangramos el mosto flor mediante gravedad, sin bombeo, obteniendo un mosto de yema de primera calidad, limpio tras ser filtrado por la propia piel de la uva. Realizamos un pie de cuba con levadura autóctona y comienza la fermentación alcohólica de forma inmediata. El proceso de fermentación dura aproximadamente siete días en tinaja, hasta alcanzar una densidad y un contenido en azúcar residual idóneo para poder embotellarlo directamente sin filtrar desde la tinaja y que produzca el CO2 en la botella, mediante la fermentación espontánea.

ANÁLISIS DE CATA

A la vista se observa velado por la levadura natural que contiene. En nariz es frutal, destacan los aromas de vendimia, mezclados con toques de levadura de fermentación sana. En boca es chispeante, amplio y de paso agradable.

Servicio

Se aconseja realizar un ligero removo en botella antes de abrirla y servir a unos 8º C.



MARTA CIBELINA

IGP: Vinos de la Tierra de Castilla.

Variedad: 50% Viognier 50% Chardonnay.

Viognier, viñas de 14 años en espaldera (6.800 Kg/Ha.).

Chardonnay, viñas de 16 años en espaldera (5.400 Kg/Ha.).

Grado: 12,4 % Vol.

ELABORACIÓN

Recolección manual a primera hora de la mañana, en cajas de plástico de 12 kg. Cada una de las variedades se vinifica por separado, realizando criomaceraciones para obtener la máxima extracción de aromas y potencia. Después del prensado se realiza un desfangado estático del mosto con el fin de obtener el mosto más limpio y fresco. Una vez se finaliza la fermentación alcohólica, a 16ºc, se mezclan las distintas variedades buscando la perfección y originalidad en un único *coupage*. Reposa dos meses en depósitos de acero con sus propias "lías".

ANÁLISIS DE CATA

Color amarillo intenso propio de sus variedades y elaboración. En nariz es muy frutal, destacan los tonos tropicales inicialmente genuinos de la variedad viognier. Aromas que se van transformando hacia frutas cítricas y refrescantes como el pomelo y la piña. En boca muestra frescura, en un cúmulo de sabores de vendimia con una acidez viva y natural que le aporta volumen y longevidad, característica de los grandes vinos blancos.

Servicio

Servir a unos 8º C.



EL LINZE DEL CINCUENTA

IGP: Vinos de la Tierra de Castilla.

Variedad: 50% Syrah 50% Tinto Velasco.

Syrah, viñas de 15 años en espaldera (7.200 Kg/Ha.).

Tinto Velasco, viñas de 130 años en viñas bajas (1.100 Kg/Ha.).

Grado: 13,5 % Vol.

ELABORACIÓN

Vendimia a mano. Maceración antes de la fermentación a 14°C durante 36 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26°C durante 14 días con la piel. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Reposa siete meses en barricas de roble francés Radoux.

ANÁLISIS DE CATA

Con notas de color rojo cereza brillante, limpio en la nariz y complejo. En la boca apreciamos intensos aromas de frutas rojas y negras (mora, frambuesa, zarzamora, fresa, licor de cereza) y aromas florales (lila). Taninos suaves y dulces, muy bien integradas notas de café y un largo y placentero postgusto.

Servicio

Descorchar y decantar una hora antes a unos 18º C.



CÉSAR LUCENDO A. 2011

IGP: Vinos de la Tierra de Castilla.

Variedad: 90% Tempranillo, 7%

Cabernet Sauvignon, 3% Merlot.

Suelos profundos pedregosos y calizos localizados en el término de Quero (Toledo). Viñedos ecológicos certificados SHC.

Grado: 14 % Vol.

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada en cajas de 20kg de plástico a primeros de octubre. Al llegar a la bodega la uva es inmediatamente procesada, pasando a una cinta donde se vuelve a seleccionar cada racimo. Maceración prefermentativa a baja temperatura (10°C). Fermentación alcohólica a 26-28°C, con levadura autóctona. 30 días de maceración con los hollejos. Ligero prensado mediante prensa vertical. Fermentación maloláctica en barricas de roble. *Batonages* diarios con removido de sus lias. Crianza con 15 meses en barricas de roble, más de 12 meses en botella.

ANÁLISIS DE CATA

Destaca la presencia de frutas rojas maduras con notas de eucalipto y toques de pan tostado. En boca es redondo, con cuerpo, la fruta confitada se conjuga perfectamente con la barrica, aportando personalidad y elegancia. El final es largo y sabroso, con recuerdos a cacao y acidez equilibrada.

Servicio

Descorchar y decantar una hora antes a unos 18º C.

