javier sanz
VITICULTOR

JAVIER SANZ PARAJE LA ENCINA



Variedad: 100% Bruñal
Vendimia: Manual
Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León

Contenido alcohólico: 13% vol.
Formato: 750 ml
Producción: 10.050 botellas
Método de cultivo: Espaldera

Viticultura:

Las uvas Bruñal con las que se elabora este vino, proceden de los Arribes del Duero, adaptadas al terruño de los viñedos de La Seca (Valladolid).
El suelo donde se encuentran estos viñedos está compuestos por terrenos pobres con superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, factores que aportan al vino un toque mineral.

Clima:

El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño, y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20 °C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

Elaboración:

Cuando las uvas alcanzan su grado óptimo de madurez, se vendimian a mano y se realiza una primera selección de los racimos en el propio viñedo. Tras su despalillado, se encuban en depósitos de acero inoxidable, donde maceran con remontados periódicos para aumentar la riqueza fenólica y aromática del vino. Se produce la fermentación alcohólica a temperaturas controladas por debajo de 24ºC, y después el vino pasa a barricas de roble francés y americano donde realiza la fermentación maloláctica y se lleva a cabo la crianza del vino durante cuatro meses.

Notas de cata:

De color rojo picota, con ribetes amoratados, limpio y brillante. En nariz tiene una gran intensidad de frutas rojas, integrándose con el paso de tostado de la madera y toques muy minerales. En boca es fresco, con una muy buena acidez que se integra desde el principio hasta el final. Un vino muy carnoso y goloso.

Recomendamos servirlo:

Temperatura de servicio: 14- 16 °C
Es un vino excelente para acompañar a un amplio abanico de platos, como carnes a la brasa, embutidos, arroces condimentados y quesos de diferente tipo.

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
CASTILLA Y LEÓN