

DALMAU 2013

VIÑEDO PROPIO

Dalmau procede de Pago Canajas, viñedo centenario en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay, a 465 metros de altitud. Su suelo arcilloso-calcáreo disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de un kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

VARIEDAD DE UVA

71% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Graciano.

VENDIMIA MANUAL

Vendimia manual seleccionada en palots de pequeña capacidad velando por que la uva llegue rápidamente a la bodega en perfecto estado. El Graciano se vendimió el 17 de octubre, el Tempranillo el 19 de octubre y el Cabernet Sauvignon el 22 de octubre.

VINIFICACIÓN

Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada durante 11 días. El Tempranillo fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable y el Graciano y el Cabernet Sauvignon en un pequeño tino de roble. Practicamos remontados y delestaje.

PROCESO DE CRIANZA

19 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

FECHA DE EMBOTELLADO NÚMERO DE BOTELLAS

13 de Octubre de 2016.

20.814 (75 cl).

MARIDAJE

Rabo de buey deshuesado al vino tinto con aromas de menta y clavo, migas crujientes de pastor; paloma estofada, vino tinto, cacao y pimienta negra; jarrete de ternera larga cocción, croqueta de patata y pimiento del piquillo; trufas de chocolates negros amargos...

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Servir o decantar unos 20 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 16°-18°C para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIONES DALMAU 2012

TIM ATKIN (UK): 97 puntos.

PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 93 puntos.

