

Finca El Rincón de **CLUNIA**



ORIGEN

Parcela de 2,02há ubicada a 970m de altitud, con suelos franco arcillo arenosos, en un primer perfil presenta un estrato rocoso de 1,5m de roca caliza con partículas de suelo arcillo arenoso, entre las cuales penetran las raíces profundizando hasta llegar al perfil de más arenas y arcillas. Este tipo de suelo limita la producción y el crecimiento vegetativo de forma natural, sin embargo la planta es capaz de sustentarse de forma eficiente de agua y nutrientes. Otorga cualidades particulares del lugar, dando una tipicidad única a los caldos obtenidos, de buena concentración de fruta, excelente madurez y con cierta mineralidad.

Este lugar tan especial además posee un microclima más extremo, donde los inviernos son fríos y los veranos calurosos, pero con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, con abundancia de sol y escasez de lluvia durante el período de maduración.

VARIEDAD

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Posee una triple selección de uvas, durante la vendimia manual, al pasar por cinta la de selección de racimos, y por mesa vibratoria, eliminando así todas las partes verdes. Previo al procesado, la uva se almacena en cámaras de frío a temperaturas de semicongelación para romper las células de la piel y mejorar la extracción en la maceración y fermentación. Maceración prefermentativa a 4°C durante 2 días y la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inox., con levaduras seleccionadas (*Saccharomyces cerevisiae* galactose - (ex-bayanus)), entre 7 a 10 días y maceración post fermentativa de 13 días, con un período total de encube de 21 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas con battonage sobre sus lías.

CRIANZA

18 meses de crianza en barricas de roble francés especialmente seleccionadas para aportar complejidad al vino, pero respetando en su totalidad las cualidades aromáticas y gustativas aportadas por la variedad.

NOTA DE CATA

COLOR

Profundo color rojo cereza Burlat.

AROMAS

Impresionante abanico de aromas de frutos rojos y negros, como las grosellas, nectarinas, moras y casis, perfectamente conjuntados con matices especiados, con cacao, finos tostados, crema y canela, dotan a este vino de un exquisito bouquet.

BOCA

Su cálido paso por boca, vuelve a poner de manifiesto la intensidad de la fruta. Su gran concentración y finura, unido a sus taninos dulces, hacen que su final sea largo, amable, resultando en su conjunto en vino extremadamente complejo y elegante.

