



31 NOVIEMBRE 2024



Clásica maceración carbónica.

Varietades de uva: 70% Garnacha y 30% Tempranillo (Cencibel).

Viña: Ecológica de La Madre, situada en nuestra Finca de El Horcajo.

Vendimia: Manual y en cajas, en septiembre-octubre.

Elaboración: Racimo de uva entero, maceración carbónica, realizando el repiso (pisado tradicional) antes del el descube.

Fermentación: Espontánea de las uvas enteras en un depósito pequeño abierto de acero

inoxidable. Prensado según el método tradicional por fracciones:

- **Lágrima:** el vino ligero que sale solo por gravedad y que se separa.

- **Corazón:** el vino concentrado, que se genera por el prensado del peso propio de las

uvas dentro del depósito y el pisado tradicional.

Es la parte que se usa para este vino.

Maloláctica: Espontánea en cono de cemento.

Embotellado: Noviembre de 2024.

CATA

Color: Rojo granada intenso y vivo.

Aroma: La nariz está marcada por aromas muy frutales de regaliz fresco, licor de moras y matices de frambuesa.

Paladar: Vino frutal y carnoso, lujurioso, amplio. Lleno de sabores a frutas rojas frescas. Final persistente con recuerdos lácticos y a frutos rojos, con taninos suaves y redondos.

Temperatura de servicio: 12 – 16 °C.

Maridaje: Patés, cecina, ensaladas de otoño con frutos secos, setas, pasta y pizza, carne a la parrilla y quesos frescos o semicurados.