

LA PLAZUELA 2020 - Viñas viejas

Este vino se cría en nuestra antigua bodega familiar La Plazuela del año 1851, localizada en Dosbarrios (Toledo).

Viñas viejas en vaso con rendimientos bajos.

Variedades: 80% Cencibel (Tempranillo) y 20% Garnacha.
Producción: 1500 kg/ ha.

Vendimia: Manual a mediados de septiembre.

Fermentación: Natural en pequeños depósitos de acero inoxidable. Después el vino realiza una fermentación maloláctica en conos tradicionales de cemento.
Crianza: 18 meses en barricas nuevas de 300 litros (80% roble francés, 20% roble americano) y después otro año en tinaja

CATA

La Plazuela es un vino continental que se aprecia en la concentración del color y en los cálidos taninos maduros.
Color: Rojo intenso oscuro.
Aroma: Sin mover la copa se aprecian matices a fruta negra madura acompañados de elegantes notas tostadas, caja de puro, sándalo y especias exóticas con un fondo mineral.
Paladar: La boca es elegante y potente, marcado por sabores a frutas negras maduras, regaliz, torrefactos especiadas, tabaco, cacao. El retrogusto es largo, equilibrado y aterciopelado.
Temperatura de servicio: 16-18°C.
Maridaje: Guisos de legumbres, todo tipo de carnes, platos de caza y chocolate amargo.

Wine advocate: 94 puntos

Bodegas Más Que Vinos, Camino de los Molinos s/n, Cabañas de Yepes, TOLEDO, España, Tel: 925 122 281 mqv@bodegasmasquevinos.com