LOS CONEJOS MALDITOS 2024

Tempranillo Carbónico

Para esta gama de vinos elaboramos uvas que provienen de nuestras viñas que más sufren los ataques de los conejos, que aprecian la buena calidad de las uvas de tal manera, y son tan rápidos, que nos dejan rendimientos bajísimos.

Viñas de cultivo ecológico a 750 metros de altitud en terreno calcáreo-arcilloso. Clima continental.

Variedad: Tempranillo (Cencibel)

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

Fermentación: Espontánea con piel y raspón. 50% de uva entera y 50% despalillada.

Maloláctica y crianza: En cono de cemento durante 6 meses, sin clarificar.

Sin clarificar. Sin filtrar. Sulfuroso mínimo.

CATA:

Color: Vivo y joven de color cereza

Aroma: Aromas a bayas rojas, cerezas y recuerdos a ciruela

Paladar: Vino de medio peso, jugoso, joven con acidez fresca. Sabores a bayas rojas, cereza y regaliz. El retrogusto es medio largo y agradable.

Temperatura de servicio:14-18 º C

Maridaje: Aperitivos, pastas, quesos jóvenes, barbacoas

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