



CLUNIA

Finca el Rincón de Clunia

VARIEDAD

100% Tempranillo

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 periodo de maduración.

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 pre-fermentativa 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 periodo total de encube de 21 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas con battonage sobre sus lias.

COLOR

Rojo rubí de capa alta.

BOUQUET

Predominan los aromas de frutas rojas, como cerezas, ciruelas, y grosellas rojas y negras. Las complejas notas de la crianza en barrica, perfectamente ensambladas con la fruta, nos traen recuerdos de especias, vainilla, cacao, y frescas notas de eucaliptus.

PALADAR

Paso agradable por boca, dejando clara su potencia frutal y unos taninos maduros y suaves. Redondo, equilibrado, armonioso, persistente.

