

LOESS

COLLECTION

EL VINO

Viticultura: La uva procede de nuestros viñedos de las fincas Corderilla, Carravalcavado 2 y Carraboada 2, en las que los rendimientos oscilan entre 3.000 y 5.000 kg/ha. LOESS COLLECTION se elabora con uva seleccionada de estos tres viñedos, en función de sus parámetros analíticos y de la cata del fruto. De este modo conseguimos determinar el momento más oportuno para vendimiar la uva con la madurez adecuada y con ello obtener el vino estrella de nuestra bodega.

Vendimia y elaboración: Una vez seleccionada la uva, la vendimia se hace manualmente realizando en este momento la primera selección de racimos. Se transporta en cajas de un máximo de 20 kg hasta la bodega, donde tiene lugar la segunda selección de racimos antes del encubado.

Despalillada la uva, ésta se mete en depósitos de acero inoxidable donde macera en frío antes de comenzar la fermentación alcohólica.

La temperatura máxima durante la primera fermentación es de 28 °C.

La segunda fermentación o fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés de 225 L y 500 L.

Crianza: En noviembre/diciembre el vino se trasiega a barricas nuevas de roble francés donde permanece entre 24 y 30 meses. La producción está en torno a las 5.000 botellas y se comercializa a partir del tercer año después de su elaboración.



NUESTRA CATA DEL VINO

A la vista es un vino limpio y brillante, con una capa de color densa, lo que en el lenguaje de cata definimos como capa cubierta de intensidad alta.

En nariz, predominan los aromas de frutas negras y rojas, combinadas con notas torrefactas, especiadas y balsámicas. Todas ellas en una mezcla equilibrada que le aporta al vino gran elegancia y complejidad. Elegancia porque son matices limpios y claros, complejidad porque se van sucediendo en el tiempo con la oxigenación en la copa, lo que permite disfrutar del vino durante toda su consumición.

En boca lo primero que percibimos es su textura. Goloso, redondo y estructurado, resulta un vino potente y agradable, con personalidad. De gran persistencia, afrutado y equilibrado.

Denominación de Origen. Ribera del Duero.

Viñedo. Corderilla, Carraboada 2 y Carravalcavado 2.

Composición varietal. 100% Tempranillo.

Tonelería. Barrica nueva de roble francés.

Alcohol. ± 14,5%.

Temperatura de servicio. 16-18 °C.