

A Costiña



100% BRANCELLAO



VARIETADES: Brancellao 100%.

TERROIR: Vino procedente de la Finca A Costiña.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN: Se realiza cuidadosa vendimia manual con encubado de la pasta. Fermentación dirigida en acero inoxidable a 26º C. Descube tardío para afinamiento posterior en barrica francesa de 500 L durante 12 meses, después otros 12 meses en barrica borgoña vieja. Embotellado con suave filtración y permanencia en botella al menos 12 meses más.

NOTAS DE CATA: Visual: Brillante Rojo Granate de irisaciones asalmonadas. Capa media. Olfativa: Alta intensidad de frutas maduras y confituras. Gran mineralidad con expresión del suelo del que procede. Fondo pizarroso y fusión de dolomitas que envuelven todo en compleja armonía mineral. Gustativa: Alta complejidad y singularidad la de este vino, vivo y nervioso a pesar de los años, entrada sorprendente de matices atlánticos, largo en desarrollo donde se integran especias, resinas silvestres, cerezas confitadas y notas refinadas de bosque meridional.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO: Su máxima expresión se aprecia a una temperatura de entre 16 y 17º C.

TIEMPO DE GUARDA EN BOTELLA: Por su buena acidez y buenos taninos este vino evoluciona muy positivamente sus primeros 5 años de vida, llegando a su cenit sensorial a los 3 años posteriores a su embotellado.