

VEGA SINDOA

Cabernet sauvignon

**Tipo**

Tinto seco

Las viñas

No es fácil el cultivo del Cabernet en climas frescos como el nuestro. Hay que renunciar a altas producciones, hay que mimar las uvas y facilitar a los racimos una inmejorable iluminación, hay que seleccionar las parcelas para su plantación.... Pero por encima de todo hace falta paciencia y esperar al momento adecuado de su vendimia. Aquí en el norte, el periodo de maduración del Cabernet es realmente largo, adquiere el azúcar con facilidad, pero la madurez de la elegancia, la de la complejidad, es decir la madurez fenólica es lenta. Cada año, a primeros de noviembre, respiramos aliviados y reconocemos que mereció la pena la espera. Uvas pequeñas y concentradas que dan por igual fruta y mineralidad. Intenso color y taninos dulces que dan un vino más que apto para su crianza en bodega. Vino que empieza potente y que gana en elegancia mes tras mes y año tras año.

Elaboración

Elaboración sencilla: buena maceración en frío primero y a temperatura de fermentación después y extracción natural de los componentes de la uva. Crianza de entre 12 y 18 meses en barricas de roble francés y con trasiegos frecuentes hasta el momento de su embotellado. Filtración suave.

Cata

Profundidad de color. Notas de frutos negros, aderezados con chocolate y una ligera deliciosa nota tostada. Redondez y golosidad en boca. Una curiosa mezcla de complejidad de registros de cata y de sencillez en el trago.

Notas gastronómicas

Aves, caza, carnes rojas y legumbres. Embutidos y jamón serrano. Quesos curados y sabrosos.

