

VEGA SINDOÁ

Crianza

**Tipo**

Tinto Crianza

Las viñas

Los viñedos de Cabernet Sauvignon se sitúan sobre suelos limosos y los de Tempranillo sobre margas grises de piedra arenisca. Diferentes orientaciones a lo largo del Valle, combinándose para poder otorgar complejidad. Cepas con rendimientos bajos, cuyas uvas maduran lenta, pero perfectamente.

Las variedadesCabernet Sauvignon
Tempranillo**Algunas notas técnicas**

Las dos variedades se elaboran por separado. Maceración en frío durante, al menos, 5 días. Maceración media total: 25 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y en barrica (50:50).

Crianza

Entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés, con frecuentes trasiegos. Posteriormente, se mantiene en botella durante, al menos, un año.

Ensamblaje y acabado

El ensamblaje se desarrolla tras 6 meses de crianza inicial. El resto del proceso de crianza se desarrolla con el vino ensamblado. Ligeramente clarificado, no se realiza estabilización por frío. Filtrado por placas de celulosa.

Temperatura

Temperatura ideal de servicio: entre 16°C y 18°C.

Notas de cata

Color rubí con matices púrpuras. Extremadamente intenso y equilibrado, con tentadores aromas y sabores a grosella negra, zarzamora y regaliz, con unos taninos perfectamente integrados. Final redondo y sorprendentemente largo.

Consumo

Este vino combina una gran vitalidad y elegancia durante los primeros tres años. Posteriormente, este crianza irá ganando en elegancia y complejidad.

Notas gastronómicas

Carnes rojas, tanto asadas como guisadas. También excelente con legumbres, marida deliciosamente con productos ricos en gelatina (callos a la madrileña, manos y orejas de cerdo, etc.)