



ESTEREO 2019

Denominación de origen: Sin.
Clase de vino: tinto criado en bodega.
Mezcla de dos variedades al 50% garnacha de altura y sousón atlántica.
Parcelas de viñedo viejo.
Producción muy limitada = 282 botellas

VIÑEDO

Garnacha centenaria de altura de la zona de Métrida. Suelo granítico con abundante canto rodado.
Sousón de las Rías Baixas, de la subzona Val do Salnés.
Suelo de entisoles graníticos descompuestos.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.
Selección manual a la entrada en bodega.
Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500 L abiertas.
Maceración total de 15 días con 2 bazuqueos cada día.
Prensa vertical manual.
Fermentación malo-láctica espontánea.
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.
Clarificación y filtración.

NOTAS DE CATA

Tinto de gran personalidad y un marcado carácter atlántico que le aportan las uvas frescas y Borgoñonas de la Garnachas de Gredos y la delicada y aromática Sousón de las Rías Baixas.

Color rojo cereza madura. Aromas a frutos rojos y negros (arándanos, frambuesas...) y notas balsámicas acompañadas de notas que recuerdan al cedro de una caja de puros, además de pimienta, cacao y café.

En boca es fresco con cuerpo medio. Persistente e intenso en fase retronasal. Largo y agradable, nos llena la boca de frutos rojos, con una acidez que le augura una buena capacidad de guarda.

Su suave tanino se funde en la boca, fresco, largo y agradable, con un marcado carácter atlántico.

PRESENTACIÓN

Caja de 3 botellas 0,75L y caja de magnum individual.

