



## TRIKUHARRI TEMPRANILLO

### VARIEDAD

100 % Tempranillo

### VIÑEDO

#### Entradas de San Ángel

- Pueblo: Laguardia
- Año plantación: 1964
- Altitud: 505 m
- Exposición: Sur-Este y Sur-Oeste
- Suelo: Arcilloso limoso con caliza

### SISTEMA DE CRIANZA

18 meses en bodega de roble francés (una selección de barricas Rousseau, Anna Selection, Ermitage, Berthomieu y Allary), y 4 meses en depósito de hormigón.

### ELABORACIÓN

Producción muy limitada. 3667 botellas en esta añada. Se elabora de manera muy cuidada de un viñedo muy especial. Primer tinto elaborado completamente por Lucía.

Primero, una maceración pre-fermentativa durante 3 días. Después, la fermentación alcohólica se realiza en depósito troncocónico de acero inoxidable con ligeros remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, la maceración se prolonga con los hollejos durante 5 días.

Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a una selección de barricas de roble francés durante 18 meses. Posteriormente, se trasiega a un depósito de hormigón donde termina de redondearse y afinarse. Por último, se procede a su embotellado.

### FASES DE CATA

- Vista: Cereza oscuro y borde violáceo.
- Nariz: Presencia de frutos silvestres, especias y una madera muy bien integrada.
- Boca: frutal, sedoso y potente. Con un cuerpo, una acidez y alcohol muy equilibrados.
- Postgusto: Largo y persistente.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5 %