

ENTRE PALABRAS 2020



PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba – Valladolid

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

Coupage de los terruños centrales de valdemonjas , 760-780m; Espaldera N/S, de exposiciones tanto Este (Balcón y Anfiteatro) como Oeste (Platea).

Doble Cordón Royat. Suelos profundos de texturas Franco limosas - arcillosas correspondientes de las laderas colindantes. Es la zona con vigor medio.

Por sus peculiares exposiciones en las laderas los efectos de sombrío atenúan las inclemencias solares.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2020 –EXCELENTE-

Vinos frescos, ligeros, redondos y muy expresivos, así se ha definido la añada 2020.

Las temperaturas medio-altas adelantaron significativamente el ciclo del viñedo. Las lluvias fueron generosas sin alcanzar la excepcionalidad de 2018, especialmente importantes en septiembre, dividieron la vendimia en dos.

ELABORACIONES

Fermentaciones en Inoxidable y pequeños depósitos ovoides de hormigón de 39Hl. Evitando extracciones indebidas y abusivas. Malolacticas en cemento y barricas de 500l. Diez meses de crianza en barricas roble francés 225l y 228l y de 500l Roble Americano y Francés. Embotellado Mayo 2022.

Producción 2.750 botellas de 75cl.

Alc.14º

NOTA DE CATA

Color: Color rojo rubí brillante, con capa media y ribete azulado.

Nariz: Recuerdo de intensa y fresca fruta roja, intensa, como recién salido del lagar, pero con una nariz pulida y elegante.

Boca: Potente boca, con una entrada explosiva, llena de frescor y juventud. Posee un tanino intenso, que se marca en boca y que le aporta vida y personalidad.

Maridaje: Carnes rojas a la brasa.

Temperatura de Servicio: 14 °C