



FUENTE
DEL CIERVO

◆ Edición especial 3^{er} Año ◆

VITICULTURA Y ENOLOGÍA:

La aventura de los socios de Casalobos comienza con importantes inversiones en la reestructuración del viñedo y la bodega, con el objetivo de elaborar un vino de gran calidad.

"Fuente del Ciervo" es elaborado por los enólogos de Casalobos a partir de una cuidadosa selección de viñas jóvenes y viejas cercanas a la propiedad. Estas viñas, situadas a una altitud de entre 900 y 1.000 metros, han sido elegidas por su excelente calidad en formación de cordón royat, asegurando así la exclusividad y distinción del vino.

SELECCIÓN

La selección de la uva se realiza en tres etapas: en primer lugar, se escogen los racimos en el campo según su maduración, iniciando así el proceso de vendimia; la segunda selección se realiza en la bodega, donde la uva se recibe en una mesa de selección, eliminando las hojas y racimos no deseado. Una vez despalillada, la uva pasa por un nuevo control de calidad para asegurar que finalmente solo fermente en la bodega el fruto más idóneo.

CRIANZA

Realizado exclusivamente por los enólogos de Casalobos, en depósitos de acero inoxidable y con la tecnología más innovadora, como maceradores automáticos y cascadas interiores. La fermentación maloláctica se realiza en tinas y foudres de roble francés que también se utilizan para realizar el coupage.

La bodega, estratégicamente diseñada en la ladera de la Sierra de Casalobos, proporciona un entorno óptimo para la crianza de nuestros vinos. Durante 12 meses, el vino reposa en barricas nuevas de roble francés de 300 litros con un tostado medio, lo que le aporta complejidad y elegancia. Posteriormente, el vino se traslada a depósitos ovoides de 1.450 litros durante 6 meses adicionales. Todo el proceso se lleva a cabo en un ambiente de temperatura y humedad controladas, lo que garantiza la máxima calidad y expresión de nuestros vinos durante su estancia en madera.

AFINAMIENTO EN BOTELLA

Después de la crianza, el vino se embotella para continuar su evolución y mejorar su calidad. Este afinamiento en botella permite que el vino se redondee y desarrolle su complejidad y carácter, logrando una mayor integración de sus aromas y sabores. Se deja reposar un mínimo de 6 meses hasta alcanzar su punto óptimo de maduración, asegurando que esté en el momento ideal para su consumo al salir al mercado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

VARIEDADES: 50% Cencibel 50% Syrah

APARIENCIA: Brillante color rojo picota, de capa alta con abundante lágrima

AROMA: Aroma envolvente de cerezas y frutas negras con un toque de tabaco y hojas secas del estilo de la madera, muy amplio en sutilezas.

PALADAR: Corpulento, y especiado, largo y sabroso, maduro con taninos suaves y agradable postgusto tostado.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

12º a 14ºC

ANÁLISIS:

Alcohol: 14.5% +0.5

Acidez volátil gr/l: 0.65 +0.15

Acidez total gr/l: 5.6 +0.4

SO2 Libre mg/l: 30 +-7 Total

SO2 mg/l: 120+- 30

PH: 3.60 +-0.1

Azúcar gr/l: 1.5 +-0.1

LOGÍSTICA:

EAN botella: 8437026192051

Medidas de botella:

31.3 x (Conic 7.9-7.2cm)

Peso de botella vacía: 570 gr.

Cierre: Corcho natural.

Cápsula: Complejo

ALÉRGENOS:

Contiene Sulfitos