



FUENTE DEL CIERVO TINTO

2024

La añada 2024 en Castilla-La Mancha se ha caracterizado por unas condiciones climáticas favorables, con temperaturas moderadas y suficientes lluvias primaverales que favorecieron la sanidad y madurez de los racimos, sin la incidencia de plagas o enfermedades destacables.



VARIEDADES

Syrah y Tempranillo



VIÑEDOS

Para la elaboración de este vino se emplean racimos provenientes de parcelas seleccionadas, con seguimiento continuo desde la poda hasta la cosecha por del departamento de enología para garantizar un fruto de calidad.



VENDIMIA

Mediante análisis y cata de uva, nuestra enóloga determina el momento exacto de la vendimia. Para ello, la uva tiene que tener un equilibrio perfecto entre el grado alcohólico probable, la acidez y unos taninos maduros. Una vez determinada la fecha, se realiza una vendimia manual para que la uva llegue en perfectas condiciones a la bodega.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La uva se enfría y macera antes de inocularse con levaduras seleccionadas. Fermenta a 24 °C con remontados suaves para extraer color sin exceso de taninos. Se descuba y prensa ligeramente para continuar la fermentación sin pieles. Una vez seco, realiza la fermentación maloláctica. Criado durante seis meses en roble francés y americano en ambiente controlado, culmina con el ensamblaje de ambas variedades.



EMBOTELLADO

El vino es ligeramente clarificado y filtrado previo a su embotellado. En la botella termina de afinarse y redondearse hasta que llegue su momento óptimo de consumo. Es ahí que el vino sale al mercado.



NOTAS DE CATA

De color rojo picota con ribetes violáceos, brillante y de capa media-alta. En nariz predominan los frutos rojos como cereza y frambuesa, con un sutil matiz lácteo y notas especiadas y torrefactas de la bodega. En boca presenta una entrada suave, acidez equilibrada y cuerpo medio, versátil y fácil de disfrutar.



MARIDAJE

Armoniza especialmente bien con carnes asadas o a la parrilla, embutidos ibéricos y quesos curados, así como con recetas que integren hierbas aromáticas secas y salsas de base untuosa.