

La Reina

ORIGEN: D.O.P. Cebreros
VARIEDAD: 100% Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

El vino se elaboró con un 70% de uvas despalilladas y un 30% de racimos enteros. La fermentación se llevó a cabo con levaduras autóctonas en un único gran tanque de concreto revestido en Epoxi. Para preservar su frescura y evitar excesos en la extracción, aplicamos técnicas suaves y sutiles para remontar el sombrero durante todo el proceso fermentativo. Aproximadamente, a dos tercios de la fermentación, el mosto fue trasvasado a otro tanque de concreto sin la presencia de pieles ni hollejos. Luego de la fermentación alcohólica y maloláctica (esta última a principios de octubre), el vino fue estibado durante nueve meses en un tanque de concreto. En ningún momento se utilizó roble en la vinificación, a fin de garantizar la pureza de la fruta y la expresión del terruño. El 26 de julio de 2023 se embotellaron 18.048 botellas de nuestro preciado primogénito.

CATA:

COLOR: Presenta un color rubí brillante.

AROMA: Jugoso, con carácter varietal, primario, bastante perfumado y floral, con notas herbáceas.

SABOR: Es fácil de beber, con un paladar de cuerpo medio y taninos finos que proporcionan un toque de firmeza. Resulta sabroso, fresco y ligero.

