

Recoveco (colección privada)



FICHA TÉCNICA: Crianza: 10 meses en barrica de roble francés. Este vino mejora con el tiempo, manteniendo todas sus características para poder ser consumido en un plazo de 15 años. Temperatura de servicio: 16°C. en un decantador para retirar las posibles precipitaciones naturales. Su estructura aromática evoluciona de forma progresiva por lo que recomendamos el descorche media hora antes de su degustación con el fin de que se airee sacando a relucir su fragancia aromática.



VARIEDADES: 95% Tempranillo y 5% Graciano.



GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Este vino de autor ha sido elaborado con uvas de la variedad Tempranillo y Graciano recogidas de viñedos propios de forma manual y de una viticultura integrada con el medio ambiente. Selección de uvas en viñedo y en bodega. Maceración prefermentativa en frío y posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura máxima de 28°C. La crianza se realizó durante 10 meses en barricas nuevas de roble francés para aportar complejidad, respetar la fruta y armonizarla con la madera. Por último se embotella sin filtración, ni estabilización y sin someterlo a ningún tratamiento para lucir íntegra toda su personalidad y cualidades provenientes del terroir y fruta, por ello, puede generar precipitaciones naturales en botella que no perjudican en absoluto su calidad.



NOTA DE CATA: **Color:** picota con mucha capa y ribetes granates. Limpio y brillante. **Nariz:** aromas complejos, elegantes y muy intensos desarrollados por la crianza. Frutos rojos, balsámicos y especias, dominan en su conjunto sobre un fondo tostado y de tabaco. **Boca:** Cálida entrada en boca. Amplio, con cuerpo, carnoso y con buen equilibrio. En retroolfación deja buenos recuerdos a maderas exóticas y predomina la fruta madura bien integrada con los aromas que aporta una buena madera de roble y lácteos. Deja un largo y gustoso final de boca.

