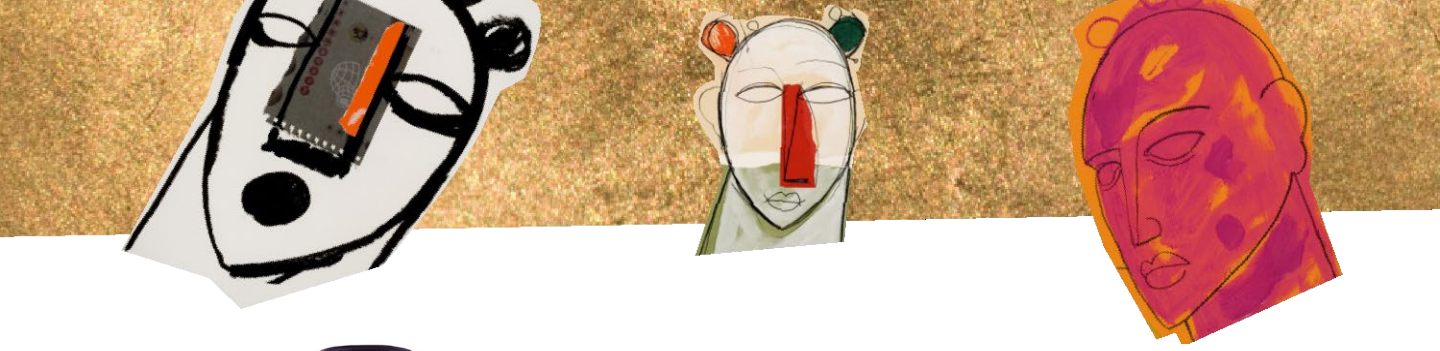

CARe

XCLNT
TINTO
5,498 botellas

Variedades	60% Garnacha de viñas viejas y 40% Cariñena de viñas viejas
Añada	2021
Alcohol	14,5%
Volumen	750 ml

Ubicación y Clima

D.O.P CARIÑENA, Noreste de España. Altitud entre 600-800 metros, clima continental mediterráneo, pluviometría escasa de menos de 400 mm anuales, teniendo como seña de identidad el viento frio y seco llamado cierzo. Suelos rocosos y pobres.

Características del viñedo

Uva procedente de los viñedos de Finca Bancales y Finca Marimú. Viticultura tradicional, poda y poda en verde. Vendimia manual en cajas de 25 kg. Primera semana de octubre de 2021. Viñedos en vaso de más de 80 años y 40 años respectivamente. 2.000 cepas/Ha. Secano. Altitud de 600 – 800 m en suelos ricos en cuarcitas y arcillas. Poda a 4 pulgares y 2 yemas.

Vinificación

Método tradicional, comenzando con una maceración pre-fermentativa en frío 2 días. Se induce la fermentación a 25ºC con levadura autóctona. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 2 semanas procurando una extracción selectiva de los taninos en depósitos de 5.000 lts. La fermentación maloláctica se realiza en barrica de roble francés.

Crianza

Envejecido 12 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 y 500L y 6 meses en Foudre de 3000L.

Premios

92 Puntos Guía Peñín 2026, GRAN ORO Vinespaña 2025, 97 Puntos Civas Akatavino 2025, GRAN ORO Bacchus 2025, 94 Puntos Luca Maroni, GRAN ORO Mundus Vini 2025

Impresiones del enólogo

El vino presenta un precioso color rojo cereza picota intenso. Con aromas frutales de frutos rojos y negros, con notas minerales conferidas por los suelos rocosos donde sobreviven nuestros viñedos. Su particular crianza aporta complejidad, matices de especias dulces (canela), con notas de frutos secos (almendras tostadas). En boca se muestra poderosos con taninos dulces de gran calidad con carácter frutal y especiado muy fundido. Elegante, complejo y persistente.

Servicio

Recomendamos servir a una temperatura ente 14º y 16ºC.

Maridaje

Chuleta de vaca vieja, y platos de caza mayor