

TINTO LA DAMA

Tipo de vino: Tinto Crianza.

Número de botellas: Número limitado y numerado de botellas según añada.
Aproximadamente unas 8000 botellas.

Variedad de la uva: Cabernet Sauvignon 60%, Monastrell 40%.

Alcohol: 14,5°C.

Capacidad: 75 cl.

Elaboración: Recolección manual con preselección de racimos en viñedo en cajas de 15 Kg. Selección de racimos antes del estrujado y despalillado. Fermentación con levadura seleccionada a temperatura controlada en depósitos de 4000L de acero inoxidable. Tras 5-7 días fermentando se extraen las pieles para su prensado en nuestra prensa vertical, el mosto prensa se lleva de vuelta al depósito de fermentación en las proporciones deseadas. Tras finalizar la fermentación se limpia el vino mediante decantación natural y tras su trasiego para separar las lías permanecerá en depósito durante el invierno para su estabilización. Se llenan las barricas de 225 litros de roble frances y durante 12 meses el vino permanece en su interior a temperatura y humedad controladas. Finalmente se catan todas las barricas y se analizan una a una. Una vez seleccionadas se filtra el vino mediante placas y permanecerá en botella durante 12 meses, de nuevo a temperatura y humedad controladas.

Nota de Cata: **A la vista:** elegante color rojo picota oscuro con ribete amoratado, limpio y brillante. **En nariz:** destacan notas de frutas negras maduras, ciruela, cereza, con fondo de especias dulces, vainilla y canela. **En boca:** es aromático, sabroso con juegos de sensaciones de fruta madura del bosque con torrefactos. Post-gusto largo, balsámico, agradable, un vino que invita a beber.

Temperatura de servicio: 15 °C.

Maridaje: Recomendamos para todo tipo de asados, carnes rojas, arroces.

Premios:

Medalla de plata en los premios internacionales "Cinve 2009".

Premio Ciudad de Maia 2009 (Portugal).

Medalla de Plata 2009 en Hong Kong en el concurso de los mejores vinos españoles para Asia, organizado por la Asociación Internacional de Sommeliers.

Medalla de Plata 2010 en el concurso internacional de vinos Arribe 2010.

Medalla de Plata en el internacional "Wine Challenger Catavinum 2012" a la Dama.

Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2024

Menciones:

Guía Peñín desde el 2009.

