

“BENITO ESCUDERO” TINTO

Variedades: 95% Tempranillo 5% Garnacha

Grado Alcohólico: 13,5%

Crianza: 6 meses en barricas de roble nuevo americano y francés

Ubicados en el Sur de Monte Yerga, la Finca Cuesta la Reina es una ladera cara al sol que comienza a los 450 metros de altitud y asciende hasta los 800 metros. Sus suelos son muy pobres y arcillo-calcáreos, con abundantes cantos rodados. Es una finca de más de 120 hectáreas que pertenece a la familia desde hace cuatro generaciones y en la que siempre se ha cultivado el viñedo. La edad media de las cepas supera los 50 años.

Desde hace más de 30 años, el cultivo es totalmente ecológico y se hace con el sistema tradicional de laboreo. El abonado se hace con estiércol y en ningún caso se utilizan abonos químicos. Contra las enfermedades y plagas utilizamos solamente productos de agricultura ecológica totalmente naturales.

Tras realizar un meticuloso seguimiento del viñedo, las uvas se vendimian en el momento óptimo de maduración. La vendimia se hace manual seleccionando las uvas sanas y maduras y rechazando las malas y deterioradas. Las uvas son recogidas en cajas de fruta para evitar cualquier aplastamiento y se transportan a la bodega en un contenedor frigorífico a 6°C. Antes del encubado, se vuelven a seleccionar en una cinta de selección.

ELABORACIÓN

Este vino procede de un proyecto de investigación en el que se experimenta un nuevo método de elaboración. En el proceso de elaboración no se utilizó ningún sistema mecánico, utilizando solo la gravedad para no dañar la uva. La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas del propio viñedo, controlando la temperatura a 30°C. Al terminar la fermentación, se alargó la maceración durante 15 días más. Una vez descubado, el vino pasó a barricas nuevas de roble fino americano y francés donde se crió durante 6 meses. En el periodo de crianza se hicieron dos trasiegos, se filtró ligeramente antes de ser embotellado y estuvo en contacto con las lías hasta abril, realizando todos los días la operación de batonnage. De esta manera, el vino tendrá una evolución positiva dentro de la botella, su vida será más larga, redondo y elegante.

CATA

Color cereza bien cubierto. Aroma intenso a frutos negros y roble, bien asociados. Sabroso, con taninos redondos y fondo de fruta madura, especiado y con gran estructura.

PLATOS RECOMENDADOS

Ideal para acompañar guisos, carnes rojas asadas, y quesos curados.

