

FICHA DE CATA

“BECQUER” TINTO

Variedades: 70% Tempranillo, 30% Garnacha

Grado Alcohólico: 13,5-14%

Crianza: 10 meses en barricas de roble americano y francés

Ubicados en el Sur de Monte Yerga, la Finca Cuesta de la Reina es una ladera carasol 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 70 años. 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 en bodega vuelven a seleccionarse en una cinta de selección.

ELABORACIÓN

En el proceso de elaboración no se utilizó ningún sistema mecánico, utilizando sólo 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 10 días más. Una vez descubado, el vino pasó a barricas de roble fino americano y francés donde se crió durante 10 meses. En el periodo de crianza se hicieron dos trasiegos, se filtró ligeramente antes de ser embotellado.

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.

Un vino diferente que no se parece a ningún otro. Un vino para las personas que aman la singularidad por encima de las tendencias. La capacidad de expresar una forma personal de entender el vino, enraizado en la tierra y con carácter propio.

