

“SERNA IMPERIAL” CRIANZA

Variedades: 70% Tempranillo, 20% Mazuelo, 10% Garnacha

Grado Alcohólico: 13,5%

La uva con la que elaboramos este vino, proviene en su mayor parte de la finca Cuesta la Reina que es una ladera orientada al sur en el Monte Yerga, tiene 120 hectáreas y pertenece a la familia desde hace cuatro generaciones y en la que siempre se ha cultivado el viñedo. Después de un seguimiento riguroso del viñedo, las uvas son vendimiadas en el momento óptimo de maduración. La vendimia se hace manual, seleccionando las uvas sanas y maduras, rechazando las crudas y deterioradas. Una vez en la bodega, se vuelven a seleccionar en una cinta de selección.

ELABORACIÓN

La fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable y con la levadura autóctona. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 10 días. La crianza se hace en barricas de roble americano con una media de 5 años de edad y permanece en ellas al menos durante 14 meses. Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botella antes de salir al mercado al menos durante 6 meses.

CATA

Color rojo rubí brillante. Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con tonos de madera de roble fino que destacan notablemente. Buena estructura en boca, equilibrado y sabroso. Con gran carácter y larga persistencia. Vía retronasal compleja y elegante, aromas a frutas rojas y toques de madera de calidad.

PLATOS RECOMENDADOS

Quesos de oveja semicurados, carnes rojas de vacuno, asados y estofados. Caza mayor y menor.

