

Los Quemaos

Finca Seve

Vino de parcela de 110 años



Variedad: 100% Tinta de Toro (Un clon único ancestral)

Viñedos: Cepas de entre 110 años, plantación en vaso de pie franco con rendimientos de 3000 kg/Ha, (500 cepas aprox) altitud de 720 m

Suelos: Suelos pobres arenosos con arcillas sunterreas

Crianza: malolactica con 12 meses en barrica de 400l roble francés,

Botellas cosecha: 1400

Grado alcohólico: 15,5°

PH/ Acidez: 3,7 / 5.6

Vendimia:

Vendimia temprana en la primera quincena de septiembre, año cálido y muy seco con rendimientos muy bajos pero uva muy sana. Vendimia manual en cajas de 15kg con selección en viñedo. El viñedo se localiza en San Román de Hornija en una de las zonas mas nobles (paraje de los quemaos). dentro de la D.O,Toro.

Elaboración:

Recepción con selección manual de uva en bodega, maceración en frio 5 días y fermentación en deposito de inox a temperatura máxima de 25° . Duración unos 15 días, sangrado sin prensas, solo vino flor. Maloláctica en barrica con trasiego y posterior crianza de 12 meses en roble francés de 400 l un solo uso.

Nota de cata:

Color rubí intenso con ribetes violetas/anaranjados, capa media/alta. En nariz muy expresivo con aromas a frutas maduras y especiado....recuerdos de vainilla y frutos secos. En boca entrada fina y sutil sabor suave y elagante y muy persistente a frutas del Bosque con ligeros matices de madera tostada provenientes de la crianza en barrica, deja un recuerdo infinito muy agradable.

Servicio y Maridaje:

Temperatura optima de servicio entre 17° a 18°.

Preferiblemente consumir con quesos Curados, carnes rojas o asados, Caza, embutidos y variedad de huevos y revueltos.



Telf. +34 625 18 81 52
www.algibodegas.com

Ctra. Del la Estacion,1
San Román de Hornija
47530 Valladolid
España

