



OTROS VINOS

TUDEJEM

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

I. VARIEDADES

100% Cencibel (Tempranillo).

II. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14% Vol.

III. CRIANZA

10 meses en barrica de roble Americano.

IV. ELABORACIÓN

Las uvas proceden de las viñas localizadas en “Casas de Haro” Cuenca, en el entorno de la “Ribera del Júcar”, con un microclima especial para el cultivo del viñedo y a una altitud de 740 m. El terreno es una altiplanicie con pendientes suaves, suelos arcillo arenosos y la característica capa de guijarros propia de esta zona. El viñedo tiene una edad aproximada entre 60 / 70 años.

La cosecha se realiza manualmente entre la última semana de septiembre y las dos primeras semanas de octubre. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras autóctonas de las mismas parcelas, 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 donde se crió durante 10 meses.

En el periodo de crianza se hicieron dos trasiegos, se filtró ligeramente antes de ser embotellado, permaneciendo 6 meses en el botellero antes de ponerse a la venta.

V. 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.

VI. PLATOS RECOMENDADOS

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



FAMILIA
ESCUADERO