

CORAMBRES

ALTO DE LOS BAILONES 2022

VIÑEDOS

· VARIEDAD

100% Tempranillo. Uvas procedentes de viñedos viejos de unos 50 años en vaso (3.500 Kg/Ha) ubicados al noroeste del Campo de Montiel, entre Valdepeñas y San Carlos del Valle, en la Sierra de Los Bailones. Certificación ecológica por Sohiscert (SHC).

· CATEGORIA

Vino de la Tierra de Castilla.

NOTAS DEL SUMILLER

· CATA

Color cereza intenso, con ribetes morados, bien cubierto. En nariz es muy potente y complejo, con notas de frutas silvestres y frutillos rojos, con puntas ligeramente torrefactadas y balsámicas con un leve apunte mineral. En boca es muy equilibrado con un ataque suave y frutal, fácil y agradable de beber.

· SERVICIO

Descorchar y servir entre 14°C-16°C para resaltar su carácter frutal fantástico.

· MARIDAJE

Para disfrutar con todo tipo de carnes, pastas, ensaladas sabrosas y completas, arroces, embutidos o quesos suaves, y sobre todo el mejor vino para acompañar almuerzos y un tapeo entre amigos.

· ANÉCDOTA

Un vino de fermentación "antigua" que parte de vinificar racimos enteros. Es un guiño a nuestra tierra manchega. Los corambres eran un conjunto de cueros que se empleaban principalmente para guardar y mantener fresco el vino. La etiqueta de este vino ilustra a un botero en su taller donde curte la piel, arregla y fabrica pellejos. Nos recuerda también a la escena de Don Quijote derrotando a los cueros de vino. Un tinto roble con buena intensidad frutal y frescura.

VINIFICACIÓN

· ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano mediante cajas de pequeños volúmenes. Una vez colocada en las cajas, la uva es conducida con cuidado a la bodega, donde se realiza una selección de la misma. Escogidas las mejores uvas, se inicia el proceso de maceración carbónica. La fermentación maloláctica, por su parte, se desarrolla en barrica.

Producción de 15.000 botellas en formato 75 cl.

· REPOSO

9 meses en barricas de roble francés.

· ANALÍTICA

Grado: 14,5% Vol.
Acidez: 5,25 g/l (Th2)
pH: 3,59
So2T: 44 mg/l
Azúcar residual: 1,40 g/l

