

EL LINZE

TINTO VELASCO-SYRAH 2022



VIÑEDOS

· VARIEDAD

65% Tinto Velasco 35% Syrah. Certificación ecológica por Sohiscert (SHC). Tinto Veasco, viñas prefiloxéricas de 144 años en viñas bajas (2.500 Kg/Ha.). Syrah, viñas en espaldera (5.500 Kg/Ha.) de más de 30 años. Quero (Toledo).

· CATEGORIA

Vino de la Tierra de Castilla.

NOTAS DEL SUMILLER

· CATA

Bello y denso color rojo cereza con tonos violáceos. En nariz es complejo y persistente, destacando la madurez de la uva con aromas a fruta negra (arándanos y ciruela), tostados, café torrefacto, fondo mineral (turba y carbón vegetal), especiados (algo de vainilla y pimienta), caramelo rojo, maderas y hierbas aromáticas (tomillo y sándalo), regaliz. En boca es amplio, potente, pero con sus taninos perfectamente integrados. Sensaciones de fruta fresca y en compota, cacao, mentoles... Amplio y persistente.

· SERVICIO

Descorchar y decantar una hora antes.

· MARIDAJE

Ideal con arroces, quesos, carnes a la plancha y caza menor.

· PREMIOS

95 puntos Tasted by Andreas Larsson, mejor sumiller del mundo 2007. Puntuación la más alta para un vino español 4 años consecutivos.

Guía Wine Up! Mejor guía de vinos de España 2023: 94,38 puntos. Nº1 Best in Class, el mejor vino tinto español añada 2021-2022 por segundo año consecutivo también.

VINIFICACIÓN

· ELABORACIÓN

Vendimia a mano, uva seleccionada. Maceración antes de la fermentación a 8°C durante 36 horas. Fermentación alcohólica en viejas tinajas de barro manchegas a 26°C durante 20 días con la piel. Posterior maloláctica en barrica de roble francés.

Producción de 17.500 botellas en formato de 75 cl y 150 botellas magnum.

· REPOSO

12 meses en barricas nuevas de roble francés (Adour, Taransaud, Radoux y AnA).

· ANALÍTICA

Grado: 14,40% Vol.
Acidez: 4,65 g/l (Th2)
pH: 3,76
SO2T: 56 mg/l

