

# EL ÚLTIMO LOBO

## TEMPRANILLO 2022

### VIÑEDOS

#### · VARIEDAD

100% Tempranillo. Uvas procedentes de viñedos viejos de unos 50 años en vaso (3.500 Kg/Ha) ubicados en la comarca de Valdepeñas y Campo de Montiel.

#### · CATEGORIA

Vino de la Tierra de Castilla.

### NOTAS DEL SUMILLER

#### · CATA

Limpio y brillante color cereza intenso con ribetes azulados. En nariz, presenta un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblado con toques lácticos y vainillas propios de su paso por madera. El paso en boca es suave, pero llenando el paladar de equilibrados sabores y percibiéndose también unos taninos finos que contribuirán a alargar su vida, para acabar con un final en boca y un postgusto largo y elegante.

#### · SERVICIO

Descorchar y servir entre 14°C-16°C.

#### · MARIDAJE

Para disfrutar con carnes rojas, caza de pluma (pato, pichón, faisán y oca), quesos varios, estofados y guisos, y con platos de pescados grasos, como el salmón, el atún o la sardina.

#### · PREMIOS

Guía Wine Up! 2024, mejor Guía de Vinos de España 2023: Gold Taste con 91 puntos. Comentario de cata: Rojo cereza con vivo ribete picota. Intensa nariz con predominio de la fruta roja acompañada de sutiles y bien integrados tostados, también vainilla y canela. En boca es donde sobresale, con un tanino que aporta carnosidad.

### VINIFICACIÓN

#### · ELABORACIÓN

Vendimia manual mediante cajas de pequeños volúmenes. Una vez puesta en las cajas, la uva es conducida con cuidado a la bodega, donde se realiza una selección de la misma. El vino se elabora entonces con la técnica de Maceración Carbónica, con uva entera sin despallillar y levaduras indígenas. Un proceso espontáneo, tradicional, que transmite al vino un carácter frutal fantástico.

Producción de 14.000 botellas en formato 75 cl.

#### · REPOSO

9 meses en barricas de roble francés.

#### · ANALÍTICA

Grado: 14,5% Vol.  
Acidez: 5,10 g/l (Th2)  
pH: 3,73  
So2T: 48 mg/l  
Azúcar residual: 1,40 g/l

