



VIDEO

Vino de Parcela

ALTÚN VILLACARDIEL

Parcela en Laguardia a 630 m.

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua.

Superficie: 19,1 Hectáreas **Producción:** 18.000 Botellas.

“VILLACARDIEL SE ENCUENTRA EN UNA ZONA ARQUEOLÓGICA PROTEGIDA, DONDE SE DESCUBRIERON RESTOS DE UNA NECRÓPOLIS MEDIEVAL, ADEMÁS DE LOS NUMEROSOS DÓLMENES Y LAGARES RUPESTRES ESCULPIDOS SOBRE LA ROCA, QUE DATAN DE LOS SIGLOS XII-XV Y NOS REFLEJA LA LARGA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA DEL PARAJE.”

LA PARCELA

Parcela de Tempranillo ubicada a 630 m. de altitud en Laguardia, a los pies de la Sierra de Cantabria, hincado sobre un suelo de marcado carácter cálcico y poco profundo. Se emplea una viticultura sostenible y respetuosa con su entorno bajo una climatología de contrastes.

ELABORACIÓN

Somos meros transmisores, tratamos de respetar al máximo los procesos naturales de la fermentación, con una intervención comedida, para crear un vino auténtico, que refleje el origen.

Vendimiamos en cajas de 11 kg, encubamos por gravedad, empleamos levaduras autóctonas, y realizamos una fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés.

Crianza: 8 meses en barrica y 6 meses en cubas de hormigón.

CATA

De color rojo picota, limpio y brillante.

Muy expresivo en nariz, fundamentalmente de frutas rojas con sutiles frutas negras, recuerdos florales.

Entrada fina en boca, con taninos pulidos, graso y untuoso. En el retrogusto muestras su carácter más fresco y vibrante, característico de la parcela.

Tº de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world (o similar)

