



LAS SABÍAS

VIÑEDO

Edad: Vasos antiguos de más de 45 años, plantados en pie franco.

Rendimiento máximo: De 2000 a 3500 kilos por hectárea, aunque en estas cepas viejas se alcanzan más de 3000 kilos en pocas ocasiones.

Variedad: Tinta de Toro.

Cultivo: Viñedo de secano plantado en vasos tradicionales y gestionado en ecológico. Trabajo manual importante.

ELABORACIÓN

Fermentación, Maceración: Realizada en pequeños depósitos de hormigón con epoxi (de 3000 a 6400 litros), entre 20 a 28 días de fermentación - maceración.

Bazuqueo, Remontajes: Más o menos frecuentes según los distintos lotes.

La extracción es naturalmente superior a la de El Primer Paso ya que las uvas son más concentradas y tánicas.

CRIANZA

Barricas: Exclusivamente roble francés. Un cuarto de barricas nuevas cada año.

Duración y Técnica: Crianza de mínima de 16 meses. Trabajo con las lías los primeros meses de crianza.

EMBOTELLADO

Ligera filtración a baja presión para garantizar mayor pureza aromática y mayor estabilidad en el tiempo.

FILTRADO Y ENVEJECIMIENTO

Embotellado en la propiedad por un equipo de profesionales dedicados a la actividad.

Envejecido en botella un mínimo de 24 meses antes de su salida al mercado.

CATA

Visual: Color púrpura profundo.

Nariz: Los aromas varían según las añadas, pero suelen exhibir una nariz compleja y potente de mora, arándanos, cereza negra, zarzamora, guinda, (cereza salvaje en alcohol)

Al oxigenarlo, exhala aromas complejos de frutas rojas y negras, hojas de tabaco, aromas de torrefacción y un fondo floral a violeta.

Boca: Boca marcada por una fruta intensa y profunda donde predominan aromas de frutas rojas y negras. Equilibrado con taninos firmes pero redondos y una final largo, armonioso y relativamente fresco.

Futuro: Entre 8 y 15 años mínimos según las añadas. Irá perdiendo en opulencia pero ganará en bouquet. La boca será más amable y fresca. También irá en aumento un toque mineral. Las añadas más prometedoras evolucionan de momento muy lenta y positivamente, incluso las cosechas que menos me gustaron al principio (2006 por ejemplo).