



PINUAGA 200 cepas

Ficha de cata

Vista:

Bonito aspecto rojo picota, muy limpio y vivo.

Olfato:

Notas de eucalipto y hierbas de monte bajo que se entremezclan con una magnífica fruta roja fresca que muestra ese lado fresco del viñedo.

Gusto:

Grande, amplio, con muchos registros en su paso, como frutas, taninos bien formados, o las sensaciones golosas de la bodega. El paso de boca es muy elegante aportado por esa integración de los sabores y que hacen de este vino, beber y beber.

Grado alcohólico:

14,5% vol

Temperatura de servicio:

16° C

Maridaje:

Marida especialmente bien con la comida Mediterránea y la comida manchega. Migas, gachas, carnes rojas y todo tipo de guisos.





pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS



PINUAGA 200 CEPAS

Región

Vino de la Tierra de Castilla

Variedad

100% Tempranillo

Suelos / Viñedo

Parcela El Aguila – 100%

La elaboración de este vino se realiza con el viñedo procedente de una sola parcela de 3 HA denominada El Águila, con un antiguo clon de Tempranillo (llamado Cencibel en la zona) de grano más pequeño, muy compacto y de maduración tardía. Únicamente se elaboran 6.000 botellas de este vino y en añadas excelentes.

Cosecha: Manual en cajas

Recogida: A principios de septiembre.

Edad: 65 años

Suelo: Arcilloso calcáreo.

Altitud: 720 metros.

Sistema de conducción: En vaso

Plantas por HA: 1.200

Rendimientos: 2.500 kg/HA.

Cultivo: Ecológico.

Elaboración

Vendimia nocturna y manual en cajas de 10 kilos; mesa de selección; despalillado con estrujado. Maceración en frío durante 2 días, alternando remontados con la técnica de delestaje durante 30 días de duración.

Crianza

14 meses en barricas francesa y americana de 300 litros (30% nueva y 70% segundo vino).

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos - Guía Peñin, Spain
- 89+ puntos – Wine Advocate, USA
- 93 puntos Repsol Guide, Spain
- Distinción Repsol "10 best wine in La Mancha"
- Medalla de Bronce – Decanter Awards 2016
- 94.6 puntos Medalla Oro Tempranillos al mundo Contest
- 92 puntos – Guía Vivir el Vino, Spain