



CEAZA

2021

VARIEDAD: 100% Tinta fina

ELABORACIÓN: Viñedos con una antigüedad de 10 a 25 años y unos rendimientos que oscilan entre los 3.500 y 4.500 Kg/Ha. Las viñas están ubicadas a una altitud de 800 a 900 m s.n.m en Canalejas de Peñafiel. La cosecha se realiza de forma manual en pequeñas cajas de 15kg; posteriormente, las uvas se seleccionan para evitar que entren en el proceso uvas no acordes a nuestros criterios de calidad.

Después de un suave despalillado-estrujado de las uvas, se realiza el proceso de maceración en frío en depósitos de acero inox. (8°C) durante 4 días, para la extracción intensa de aromas.

El mosto está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 6 días, hasta agotar los azúcares. Una vez terminado el proceso fermentativo damos paso a la maceración postfermentativa que dura un máximo de 15 días, con ello, conseguimos el volumen y la grasa que va a equilibrar y que tan característico es en nuestros vinos.

Después de la fermentación maloláctica que se hace con lías finas en suspensión, el vino pasa un mínimo de 14 meses en barricas de roble francés de 300 litros

CATA

COLOR: Rojo granate con reflejos picota en capa fina.

AROMA: En nariz aparecen notas muy complejas con toques de frutas negras (moras y arándanos), notas de tostados procedentes del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura.

BOCA: Vino con cuerpo muy equilibrado, redondo, sabroso, envolvente, con tanino suave cremoso y maduro, en definitiva un vino complejo. Las sensaciones especiadas, afrutadas y balsámicas se aprecian desde el primer momento de su entrada en boca y en el postgusto final siendo este muy largo. Un vino equilibrado enfruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez.

FORMATO: Botellas de 750 ml.

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas