

# HOLAGARES

2021

**VARIEDAD:** 100% Tinta fina

**ELABORACIÓN:** Viñedos con una antigüedad 25 años y unos rendimientos que oscilan entre los 1.500 y 3.500 Kg/Ha. Las viñas están ubicadas a una altitud de 900 m s.n.m en Canalejas de Peñafiel. La cosecha se realiza de forma manual en pequeñas cajas de 15kg; posteriormente, los racimos pasan por una mesa de selección para evitar que entren en el proceso uvas no acordes a nuestros criterios de calidad.

Después de un suave despalillado de las uvas, se realiza el proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable. (8°C) durante 4 a 5 días. En el encubado se añade entre un 5% y un 10% de racimo entero, macerar uvas con raspón maduro

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 en barricas nuevas de roble francés y 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 de tostados y especiados propios de la crianza en roble, pero sin olvidar las frutas negras (moras y arándanos), y los dulces y especiadas (pimienta negra); así como ligeros matices de chocolate y regaliz. También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura.

**BOCA:** Vino con cuerpo muy equilibrado, redondo, envolvente, con tanino suave 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 en fruta y madera dotado de una buena redondez.

**FORMATO:** Botellas de 750 ml.

**CAJAS:** Caja de madera de 6 botellas

**SERVICIO:** 16-18°C.



