BODEGAS VAGAL

ARDALEJOS

Barrica 16 meses 2012

TEMPRANILLO 100% BIODINÁMICO

Nuestros viñedos se encuentran sobre el antiguo cauce de un río, en el Páramo de Corcos, en su lado segoviano, a 940 metros de altitud. Tempranillo 100% de 28 años, plantado sobre terrenos arcillosos con fondo calizo y en la superficie canto rodado.
Precursores de las teorías del Austriaco Rudolf Steiner. Armonía entre el mundo animal, vegetal, mineral y astral, buscando el equilibrio natural del viñedo.
Viticultura Biodinámica.
Con una estancia en Roble Francés durante 16 meses.
Vendimia realizada a mano.
14,50 % VOL.

NOTA DE CATA

Vista: Rojo Picota de capa media alta, de buena cobertura glicérica con reflejos amoratados.
Nariz: De intensidad alta sujeta por frutillos negros bien maduros, recuerdos a café con leche, pastelería y especiados de canela y pimienta. Con leves notas de yogur y guindas en licor, con un final balsámico de eucaliptus.
Boca: Con entrada golosa, de peso medio, bien armado tiene un recorrido carnoso, maduro y prolongado. Muestra un retrogusto con notas lácteas frescas y recuerdos a trufas de pastelería.
Vino bien armado, sujeto con buena fruta madura, muy limpio en todo su recorrido y un final muy aromático por retro nasal.
Temperatura de consumo entre 14 y 16ºC.
Acompañar con carnes a la brasa, asados, estofados, patés y chocolate de sobremesa.

D.O.P. VALTIENDAS