

El Conjuero 2015

Tinto con crianza
en barrica



Variedades

Tempranillo 85%, Garnacha 15%.

Viñedo y Vendimia

Viñedo propio situado en Entrena sobre los 620 metros de altura. Orientación predominante Noreste. Suelos del terciario con predominio de arcilla ferrosa y muchas piedras típicas de glaciares como lutitas, bolos, margas y areniscas.

Recogida de la uva el 1 de Octubre en contenedores de 200 kg. Viticultura tradicional en vaso. Certificación como viña ecológica. Viñedos de entre 30 y 85 años.

Elaboración

Se seleccionaron y despallaron el 100% de los racimos provenientes de las fincas cercanas certificadas como ecológicas. Se hizo una pre-maceración en frío durante 4 días antes de iniciar su fermentación.

La fermentación se realizó en 4 fudres de 500 L de roble francés y americano y el resto en depósito de acero inoxidable, a una temperatura entre 26 y 28°C durante 10 días además de otros 8 días más de maceración. Se descubó, haciendo la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y 4 fudres de roble francés y americano, haciendo finalmente una crianza de 13 meses más en madera.

Grado alcohólico: 14.5% Vol.

Nota de Cata

Color cereza granate muy intenso y vivo, con delgado borde rubí y ligeros matices violáceos.

Franco y directo en la nariz, profundo y bien definido. Es evidente la crianza (maderas finas, especias y apuntes tostados) pero está bien conjuntada y no se impone a un fino carácter frutal. Recuerdos nítidos de frutos negros maduros (endrinas, zarzamoras), balsámicos (monte bajo, jara) y un fino recuerdo vinoso. Buena intensidad. Bien armado en boca, con cuerpo y nervio, energético sin rudezas, taninos firmes de fruta madura y viva acidez bien conjuntada. La madera está bien asimilada ya en el paso de boca aunque se haga notar (sin excesos) en unos aromas de boca en los que destaca el fino y fresco carácter frutal.

Largo post-gusto dominado también por la fruta, las notas balsámicas y apuntes discretos de crianza.

Debido a su carácter ecológico, puede presentar precipitados.

Producción y Packaging

5.200 botellas borgoña de 75cl. Cajas de cartón de 6 botellas.

Almacenamiento y Distribución

Conservar el vino con la botella tumbada, fuera de la luz y a una temperatura sobre los 17°C. La distribución de este vino será a temperatura natural, no necesitando camiones frigoríficos. La temperatura de consumo ideal es de 16-18°C.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA

Tel.: (+34) 941 446 126 | comercial@fincadelosarandinos.com
www.fincadelosarandinos.com

El Conjuero 2015

Tinto con crianza
en barrica



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA

Tel.: (+34) 941 446 126 | comercial@fincadelosarandinos.com
www.fincadelosarandinos.com