



# SOROS CRIANZA 2.014

**VARIEDAD:** Tempranillo 100%, edad: 60 años.

**PROCEDENCIA UVA:** Viñedos propios situados en Uruñuela y Cenicero. Rendimiento medio: 39Hls/Ha. Vendimia manual.

**VINIFICACIÓN:** Tradicional con despalillado 100%

**FERMENTACIÓN:** Controlada 25º-28º. Maceración durante 16 días con remontado automático.

**ENVEJECIMIENTO:** 16 meses en barrica de roble francés y americano. Trasiegos regulares cada 4 meses. Embotellado:

**FICHA DE CATA:**

*Color:* Rojo rubí de intensidad media-alta limpio y brillante.

*Aromas:* Intenso, ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainilla, cacao, torrefactos). Buen equilibrio y persistencia.

*Boca:* sabroso, bien armado y con taninos maduros en buen equilibrio con acidez-alcohol. El carácter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainilla, dotándole de una complejidad muy interesante.

**ENÓLOGO:** Fernando Salgado.

**RECOMENDACIONES:**

Conservación: temperatura constante e inferiores a 16º, humedad cercana al 80% y ambiente oscuro.

Consumo: temperatura 16º-18º

Platos recomendados: cocidos, carnes rojas y blancas, asados castellanos, caza de pluma, quesos y patés.