

# TENTACIÓN

## TEMPRANILLO 2015

D.O.C. Rioja, Tinto.

**VARIEDAD:** Tempranillo 100%, edad viñedo: 30-40 años. Vendimia seleccionada en la última semana de Septiembre.

**PROCEDENCIA UVA:** Viñedos propios situados en la parte baja de Uruñuela y Cenicero. Suelos calcáreos con grava. Rendimiento medio: 36Hls/Ha.

**FERMENTACIÓN:** Con levaduras propias de nuestros viñedos. Control de temperatura de 27º idónea para extracción de polifenoles.

**MACERACIÓN:** Proceso de fermentación alcohólica de 8 días con remontados cada hora. Delestaje con tratamiento de microoxigenación. A continuación, fermentación con hollejos de 17 días reduciendo el remontado.

**ENVEJECIMIENTO:** 2 meses en depósito y 5 meses en barrica de roble francés y americano, con un trasiego.

**AÑADA:** Invierno medio de lluvias, pero precedido de un verano muy húmedo. Temperaturas más altas de lo normal en Febrero y Marzo, propiciando un adelanto en la brotación. Escasez de lluvia, lo que permite minimizar los tratamientos sanitarios obteniendo así un fruto muy natural.

### **FICHA DE CATA:**

- *Color:* Rojo rubí de capa media-alta y ligeras irisaciones.
- *Aromas:* Muy expresivo, con buena presencia de frutos rojos y bien ensamblado con aromas de roble especiado y vainilla.
- *Boca:* Ligeramente tanino, fresco de cuerpo medio, bien equilibrado, se nota una fruta bien integrada con notas ligeras de chocolate.

**ENÓLOGO:** Fernando Salgado.

### **RECOMENDACIONES:**

- *Conservación:* conservar en lugar oscuro y temperatura inferior a 18º.
- *Consumo:* temperatura 16º
- *Platos recomendados:* embutidos, arroces, pastas, legumbres y carnes asadas o a la plancha.

