

CUPANI 2015

Variedad: Tempranillo 100%

Patrón: Richter 110 y Chasela 41

Año de Año de plantación: 1982

Terreno: Finca San Andrés. Arcillo Calcáreo con bastante canto rodado y bastante mineral. Tiene su ladera orientada al Norte y a su vez protegida por sus grandes montes que hacen que esté abriga en invierno para que tenga pocas heladas. En el momento que sale el sol los rayos van calentando la tierra hasta 3 horas antes de meterse el sol, teniendo así su buen descanso.

Altitud aproximada: 537 metros

Recolección: manual en cajas de 12 kilos.

Elaboración: Se realiza la fermentación en depósito de acero inoxidable, maloláctica en madera de roble francés (tostado medio), se hace una crianza sobre sus lías finas trabajando el sistema de batonnage durante aproximadamente unos 14 meses.

Notas de cata Fina nariz con arándanos y un toque de tabaco. Muy poca presencia de roble, que deja en boca el paso a unos frutos negros y unos cueros finos delicados, con taninos muy integrados. Elegante, sin excesos, muy bebible, buen futuro.

Grado Alcohólico: 14,5°

Producción: 2846 botellas

