



LATENTE CRIANZA

Tipo de vino	Tinto
Bodega	Bodegas Latente S.A.
Zona	D.O.C. Rioja
Botella	75 cl.
Crianza en roble	12 meses barrica roble francés
Composición varietal	90% tempranilla, 10% graciano
Graduación alcohólica	14,0 %

LATENTE CRIANZA

Este innovador vino tinto, surge fruto de una rigurosa selección de la mejores uvas tempranillas y gracianas, de las cepas más antiguas y bajo rendimiento, de nuestros viñedos, que por su sanidad y su plena maduración, refleja la exquisita personalidad de una variedad, el tempranillo, complementada, con la estructura y la riqueza del graciano, que ensamblan en un conjunto, que destaca por su elegancia y finura, además de por su riqueza frutal. Una meticulosa selección manual del fruto, una medida elaboración en tiempos de maceración y temperaturas, así como una justa crianza de 12 meses en barrica del mejor roble francés, han permitido resaltar el carácter y la complejidad de este selecto vino, que recoge de manera singular las características propias de su añada. Todo esto hace de él, un vino de media crianza, complejo organolépticamente, realizado para satisfacer las máximas exigencias de los consumidores.

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS

Las condiciones climatológicas han sido inusuales en el ciclo vegetativo de la viña. Un invierno seco, pero con abundantes nieves la primavera deparó una buena brotación. Esta fue irregular, ya que el mes de Junio resultó muy caluroso, lo que provocó un cierto corrimiento de la flor y un cuajado desigual. La escasez de lluvias provocó un tamaño de las bayas pequeño y racimos más sueltos, favoreciendo la maduración y regulando la cantidad de manera natural. La pluviometría estival fue inferior a otros años, limitando el hinchamiento de las bayas y en general con cierto retraso de maduración sobre las fechas habituales. El final de verano seco y las temperaturas benignas, terminó por favorecer una cosecha de la más alta calidad, que mereció finalmente por el Consejo Regulador de la Denominación la nota de EXCELENTE.



NOTA DE CATA

Latente crianza 2011, se presenta como un vino de color cereza-picota, oscuro y profundo, con reflejos brillantes. Su aroma es cautivador, si se deja oxigenar adecuadamente, seduce por sus frutas rojas y negras, ligeras notas tostadas de roble nuevo, se intercalan con su estructura carnosa en boca, no exenta de suavidad y elegancia, conjugado con un discreto toque de vainilla, perfectamente ensamblado, resultando un paladar fresco y sabroso, domando la expresión de plena juventud de este vino, en un conjunto armónico de la fruta con unos taninos crujientes, que le otorgan personalidad y un carácter exclusivo y distinto.

Maridaje: Resalta con un abanico importante de platos, desde arroces, pastas sazonadas, legumbres, pescados cocinados a la plancha o al horno *guisos*, *potajes*, *embutidos* y *todo tipo de carnes y asados*, foie, caza y quesos semi-curados o fuertes.