



PLACERES SENSORIALES

JOVEN MACERACION CARBONICA

DALE PLACER A TUS SENTIDOS

Acercarse a una copa y que el vino sea capaz de estimular todos nuestros sentidos, ese es el objetivo de este vino, elaborado en un lago abierto de hormigón con 80 años de antigüedad, retrocediendo en el tiempo, recordando ese aroma a fruta fresca y regaliz cuando el abuelo me llevaba a las bodegas del castillo de San Vicente a merendar con los amigos y yo apenas tenía edad suficiente para sujetar en mis manos una botella de vino.

Ese aroma penetrante e imborrable es lo que la enología moderna ha olvidado y que hemos intentado transmitir en este vino joven de Maceración Carbónica, ante todo fresco y muy frutal, pura fruta muy expresiva, muy suave y elegante en boca con una ligera sensación de carbónico.

Un color cereza intenso nos indica que estamos ante la máxima expresión de lo que es un tempranillo 100% totalmente natural, sin ningún tipo de aderezos ni elaboraciones sofisticadas, únicamente uvas vendimiadas, de viñedos de 40 años plantados en vaso, descargadas en un lago de hormigón de 1000 cantaros y fermentadas durante 10 días, con su raspón y sin estrujar, uva totalmente entera, con el objetivo de intentar hacer lo que hacían nuestros abuelos, cuando no había enología, no había tecnología y realmente los vinos únicamente sabían a vino....

Eso son los PLACERES SENSORIALES

 100% TEMPRANILLO

