



A. VELASCO E HIJOS
B O D E G A S

PEÑA REJAS

TINTO 2013

TIPO DE VINO

Tinto joven.

VIÑEDO:

Viñedos propios y controlados situados en Toro (Zamora). Edad entre 10 y 50 años.

Variedad: Tinta de Toro (100 %), plantada en pie directo y autóctona.

Tipo de poda: Poda corta en vaso.

Producción media por hectárea: 4.000 kg.

Vendimia: Manual en cajas de 20 kg. con rigurosa selección de racimos.

AÑADA:

El año climático comenzó con un invierno muy lluvioso sin grandes heladas. La primavera comenzó muy calurosa, acelerando la brotación, aunque a finales de abril bajan las temperaturas y una fuerte helada afecta a gran parte del viñedo de la D.O. Toro. Estas bajas temperaturas continúan, retrasando la floración casi tres semanas respecto al año anterior. El verano, bastante suave y salpicado con algunas tormentas, dio paso a un inicio de otoño con varios días de lluvia a finales de septiembre.

La vendimia, muy tardía, dió comienzo la primera semana de octubre con una madurez correcta del fruto y una concentración de azúcares y polifenoles sensiblemente inferior a lo habitual.

ELABORACIÓN:

8 días de fermentación con remontados diarios y control de temperatura a 26° C. Elaboración tradicional con levaduras indígenas, 100 % despalillado.

CATA:

La cata de este vino Tinto Joven en fase visual responde a una intensidad alta de color guinda cubierto, en capa fina presta pliegues brillantes de cárdenos y violáceos propios de la juventud y la frescura del vino.

La nariz en su fase primaria despliega una primavera frutal vestida de rojo, así aparecerán el recuerdo a una compota de frutos rojos y negros como la endrina, la mora y también la guinda. En su fase secundaria nos llegará el recuerdo cremoso de yogurt propio de una ordenada fermentación maloláctica.

La fase gustativa nos llamará la atención el orden de la concentración de sus elementos, de entrada melosa y frutal, con un transcurso lento donde los taninos ensamblados darán cuerpo y volumen al conjunto del vino para terminar con un retronasal cargado de frutalidad.

ANALÍTICA:

Grado alcohólico: 14,5°

pH: 3,79

Ac. Total: 4,66 g/l. en tartárico

ENÓLOGO RESPONSABLE

Juan Velasco