

GARNACHA TEMPRANILLO SYRAH 2017

La gama Gran Sello se creó en 2010 para traducir 20 años de pasión por los vinos que ofrecen lo mejor del Tempranillo y otras variedades principales de uva españolas. Aprovechando la experiencia de 12 vinicultores de siete de las principales regiones vinícolas españolas, Gran Sello abarca lo mejor de la península Ibérica. Sus vinos muestran la expresión del suelo y el clima, mezclado con intensos aromas del fruto, haciendo destacar la elegancia y concentración de los sabores frescos y

bien equilibrados. Los viñedos de Gran Sello se encuentran al sureste de Madrid. A una altitud de más de 737 metros sobre el nivel del mar, esta región cuenta con un clima más fresco que el resto de España central, lo que nos permite producir vinos de mayor frescura. La familia de vinos de Gran Sello cuenta con una base común: al menos 70% de las mezclas están compuestas de variedades de uva española.

VENDIMIA

The 2017 harvest was marked by extreme climatic conditions. The summer was the warmest of the decade with several weeks above 40°C. With the average temperature 2° C higher and rainfall below 300mm, the harvest was the earliest in history, beginning on August 11 and yielding 25 percent less than previous years. The grapes were smaller and acidity less than average, but alcohol was higher, giving the wines concentration and texture.

VINIFICACIÓN

Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas. A continuación se despalillan y estrujan. La fermentación y la maceración se producen en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura controlada, tras los cuales se sangran los depósitos y se prensan los hollejos. El siguiente paso es la fermentación maloláctica.

ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación, el vino se cría en roble americano y francés durante 8 meses en una cámara con humedad media-alta y temperaturas de entre 13 y 16 °C. A la crianza en barrica le siguen otros 6 meses como mínimo en botella antes del lanzamiento al mercado.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota oscuro, intenso, profundo y elegante.

Nariz: Aroma intenso y complejo con notas de fruta madura, especias dulces y toques balsámicos.

Boca: Redondo, cálido, con matices tostados y taninos agradables. Muy equilibrado y con un final persistente y elegante.

Maridaje: Asados de cordero y ternera, guisos, embutidos y quesos curados como el Manchego y el Roquefort.

DATOS TECNICOS

Varietales	50% Tempranillo, 50% Syrah.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	3 Años
Tiempo en Barrica	8 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	4,1g/L
pH	3,9
Libre de SO2 (MG/L)	98mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	4,11 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Daniel Lorenzo.

PREMIOS



JAMES SUCKLING
- 2021 USA



MUNDUSVINI
GOLD - 2020
Germany