Gran Sello

I.G.P. Castilla

Coleccion GST 2019

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 intentos 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 mal, 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

Las condiciones edafoclimáticas que condicionaron la producción de la cosecha 2019 estuvieron dominadas por el carácter cálido y seco del año agrícola. La primavera llegó con un abril lluvioso y frío. Sin embargo, la abundante lluvia no fue suficiente para llevar el contenido de agua del suelo a niveles estándar para el desarrollo de las plantas. Este problema generó una menor tasa de crecimiento y un tamaño de baya limitado, con la consiguiente pérdida de producción. El desarrollo del viñedo estuvo marcado por condiciones de cultivo estresantes, que provocaron un bajo desarrollo vegetativo y una cosecha reducida. Sin embargo, la vid tenía una buena capacidad de autorregulación a pesar de condiciones tan adversas, el aspecto del viñedo en la época de maduración llamaba la atención por cómo mantenía activo el ciclo y el ritmo de maduración era estable y contenido.

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 12 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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

GRAN SELLO

Datos tecnicos

Varietales	34 Garnacha, 33% Tempranillo, 33% Syrah.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Temperatura de Fermentación	26ºC
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 6 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,37 g/L
pH	3,9
Libre de SO2 (MG/L)	98mg/L
Total Sulphites (mg/L)	76
Azúcar Residual (GR/L)	10,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Daniel Lorenzo.