

Gran Sello

I.G.P. Castilla

Tempranillo Garnacha 2021

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 757 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

La variabilidad meteorológica fue el factor recurrente a lo largo de esta añada tan atípica, y condicionó la cosecha tanto en cantidad como en calidad. En otoño de 2020 la vid partía de una situación desfavorable por la escasa reserva de agua edáfica, lo que unido a la escasez de lluvias comprometía la acumulación de reservas en la planta para la brotación del año siguiente. Con el invierno llegaron las primeras adversidades para el viñedo, en la primera quincena de enero una histórica nevada asociada al temporal Filomena, seguida de una no menos importante ola de frío, con temperaturas de hasta -16 °C, provocó muerte de yemas e incluso de partes completas de las cepas. Las variedades autóctonas, de ciclos más tardíos y mejor adaptadas al clima, resistieron bien. Una nueva temporada de lluvias a mediados de septiembre interrumpió la vendimia y afectó negativamente la maduración en las zonas más tardías al favorecer la aparición de focos fúngicos que hicieron imprescindible la selección de racimos para mantener los estándares de calidad. La viticultura tiene el encanto de ver impreso en los vinos el carácter de la vid, el suelo, el clima y el trabajo del viticultor.

Vinificación

Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas. A continuación se despallilan 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, tras la cual finalmente se filtra y embotella el vino.

Notas de cata

Color: Rojo picota limpio y brillante, de capa media y ribete violáceo.

Nariz: Aromas de arándanos maduros y moras junto con un interesante toque de caramelo y especias.

Boca: Refrescante y ligero en boca, con acidez equilibrada y sabores a frutos rojos.

Maridaje: Carnes asadas o a la brasa, todo tipo de pasta con salsa y quesos semicurados. Perfecto para tapear.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

Varietales	70% Tempranillo, 30% Garnacha.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	8 Días
Edad Barrica	2-3 años
Tiempo en Barrica	Alrededor de 2-3 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,2% vol
Total Acidez (gr/l)	5,3g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	68mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,9g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Daniel Lorenzo.