Gran Sello

I.G.P. Castilla

Tempranillo Garnacha 2023

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

La añada 2023 será recordada por la irregularidad en la distribución de las lluvias ya que, si bien el volumen total se acerca a valores normales, su distribución estacional ha sido bastante irregular. El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frio, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El periodo de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La brotación transcurría durante el mes de abril con los suelos totalmente secos y dejaba a las cepas a expensas de las escasas reservas acumuladas durante el otoño anterior. La agonía terminaba a primeros de junio cuando las nubes fueron generosas, descargando grandes cantidades de agua que permitieron al suelo recuperar el nivel de humedad para poder completar el ciclo. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

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, 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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

GRAN SELLO

Datos tecnicos

Varietales	70% Tempranillo, 30% Garnacha.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Temperatura de Fermentación	26ºC
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	16-18ºC
Vinicultor	Daniel Lorenzo.