ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Gran Sello

I.G.P. Castilla

TEMPRANILLO SYRAH 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

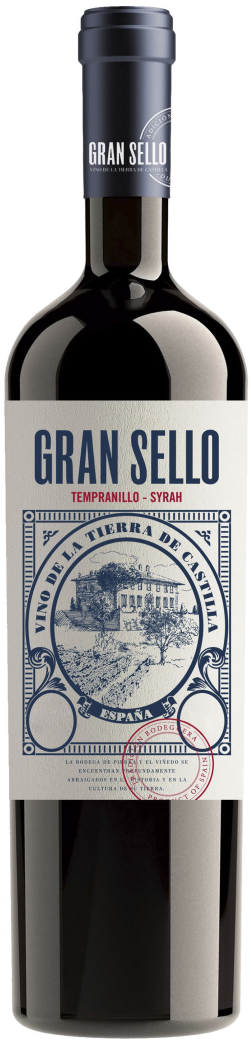
Durante este año hemos contemplado cómo pasó de una de las cosechas más atípicas de historia, como fue el 2017 caracterizado por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las temperaturas frescas, han retrasado la cosecha y dejado su huella en los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas normales y lluvias, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyado por un agua más que satisfactoria reserva. La maduración se produce de forma lenta y aunque las condiciones de maduración son ideales, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con altas contraste entre el día y la noche), el acumulado la demora nos prepara para una cosecha muy tardía. El primero vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y más ácidos que añadas anteriores, con predominio de notas frescas, cítricos en frutas blancas y rojas en el caso de vinos tintos.

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.

ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación, el vino se cría en roble 80 % americano y 20 % francés durante 3 meses a temperaturas de entre 13 y 16 ºC. A la crianza en barrica le siguen otros 4 meses como mínimo en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubí intenso, brillante y limpio.
Nariz: Aroma intenso y complejo con notas de fruta madura, ciruela y notas saladas, incluyendo nueces tostadas.
Boca: Redondo, con cálidas notas de frutos rojos, en perfecto equilibrio con el roble y con un final persistente.
Maridaje: Asados, carnes a la brasa, guisos, verduras y quesos de intensidad media o fuerte.

DATOS TECNICOS

Varietales	50% Tempranillo, 50% Syrah.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Temperatura Fermenado	25ºC
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	3 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 5 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,9g/L
pH	3.52
Libre de SO2 (MG/L)	110mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	8,4g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Daniel Lorenzo

PREMIOS

91 POINTS

DECANTER - 2021
UK