Gran Sello

I.G.P. Castilla

Tempranillo Syrah 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 vinicolas 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 variabilidad meteorológica fue el factor recurrente a lo largo de esta añada tan atípica, y condicionó la cosecha tanto en cantidad como en calidad. 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.

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 °C. 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.





GRAN SELLO

Datos tecnicos

Varietales	65% Tempranillo, 35% Syrah.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Temperatura de Fermentación	25°C
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
рН	3.52
Libre de SO2 (MG/L)	110mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	8,4g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Daniel Lorenzo

