

# Gran Sello

I.G.P. Castilla

## Tempranillo Syrah 2022

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 viticultores 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 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

Las principales características meteorológicas de la añada han sido el intenso calor y la extrema sequía acaecidos desde mediados de mayo. Los problemas empezaron en mayo, cuando cesaron las lluvias e inició una ola de calor casi permanente que se prolongó hasta vendimias. El estado sanitario, ha sido impecable. No obstante, los efectos del calor y la sequía se han dejado notar sobre la calidad ya que apenas había recursos para lograr una aceptable maduración. Los rendimientos se han visto reducidos respecto a un año normal. En resumen, estamos ante una añada con baja producción, moderado grado alcohólico y baja acidez, hechos que limitarán la capacidad de envejecimiento del vino. Una añada donde de forma general los jóvenes y cortas crianzas probablemente serán las mejores opciones.

### Vinificación

Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas. A continuación se despallan 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.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

GRAN SELLO



## Datos técnicos

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
pH	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