

Clavis 2016

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Varias

Categoría: Tradicional

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 7,0 g/l tártrica

Fecha de vendimia: 1ª semana de octubre

Fecha de embotellado: julio 2020

Vinificación: Fermentación y maderación en depósitos de acero inoxidable durante 21 días. Fermentación maloláctica en barrica.



VIÑEDO

Pico Garbanzo



ENVEJECIMIENTO

36 meses en barrica nueva 100 % de roble francés

*Nuestra singular mezcla
varietal. Paisaje líquido*



INFORME COSECHA

Tras un año 2015 seco, el invierno 2016 continuó sin precipitaciones. Encaramos el inicio de primavera con una brotación justa. Fue el mes de abril el que nos trajo abundantes precipitaciones y ausencia de heladas por lo que la vid recuperó el vigor. En la primera semana de septiembre nos atacó una ola de calor que provocó un estrés en las plantas, por lo que la vendimia, se fue atrasando hasta llegar a recuperar un nivel de fotosíntesis normal que nos acercase a plena maduración. El resultado final han sido vinos finos, algo más delgados de lo que estamos acostumbrados, pero con buenas mimbres de evolucionar bien en botella tal y como pasó en la añada 2003.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Brillante y limpio, de intensidad alta. Color púrpura intenso con ribete azulado. Lágrima coloreada, abundante y densa.



Nariz: Intensos aromas de sotobosque y balsámicos (tomillo, romero, menta) mezclados con aromas cítricos (pomelo, piel de naranja) y frutales (piel de melocotón), todos ellos equilibrados con notas especiadas de madera nueva y fondo mineral.



Gusto: De sensaciones frescas desde el inicio, desarrolla un gran volumen y estructura con recuerdos de su paso por barrica en el final de la cata. No tiene aristas, es redondo y sedoso de gran amplitud, con tanino presente pero fino y elegante. Muy fresco y elegante. Espectacular.



Maridaje: Quesos de oveja y cabra curados. Carnes de cochinillo y cordero. En general carnes grasas que se engrandecen debido al contrapunto fresco de este vino. Su plato estrella es el rodaballo del cantábrico a la brasa.