

DESCRIPCIÓN

Tempranillo, autóctono, mantiene una fuerte vinculación al paisaje de Cenicero.

Cinco generaciones guardan el secreto, la tradición que rinde homenaje a un vino de pueblo, a los calados de Cenicero y a los primeros elaboradores.

VENDIMIA

La vendimia se realiza de forma manual, racimo a racimo, en base a la altitud y a la selección zonal dentro de la parcela. Buscamos un proceso de maduración lento, en busca de un hollejo duro y firme.

VINIFICACIÓN

El método de elaboración se ha transmitido de generación a generación hasta nuestros días. Los racimos enteros se depositan en pequeños lagos de hormigón, donde fermentan de manera espontánea, sin prensarse, sólo con un pisado leve. Parte de las uvas se rompen por el propio peso de la vendimia en la parte inferior del depósito, sufriendo el proceso de fermentación alcohólica habitual, y otra parte de las uvas se mantienen enteras e intactas y, como consecuencia, se produce la fermentación intracelular. Mínima intervención enológica.

ALÉRGENOS

Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza, con tonos violáceos muy definidos. En nariz es alegre, la presencia de frutas rojas (fresa, frambuesa) y negras (mora), gominolas y yogurt de fresa se mantienen durante la experiencia. En boca resulta redondo, recuerda a petit-suisse de fresa y a golosina, lo mejor sucede al final de la boca, donde se muestra su carácter salvaje, un poco herbáceo, no domesticado, se mastica un regaliz de palo, sin perder un ápice de frescura, gracias a su acertada acidez.

