

1920

14,5% Vol.



TEMPRANILLO, SYRAH Y MERLOT

TINTO DE AUTOR 2012



Disponible en | Available in:



Borgoña Antica:
750ml/Tapón corcho.



Burgundy Antica:
750ml/Cork.

VARIETADES



Tempranillo, Syrah y Merlot.

ELABORACIÓN



1920 procede de viñedos propios seleccionados, cultivados de manera artesanal y de baja producción con equilibrada madurez de azúcar y polifenoles. Zona con un clima fuerte mediterráneo. Maceración-fermentación a 25°C en depósitos horizontales rotativos para poder prolongar el tiempo de maceración sin la extracción de taninos agresivos, realizando después de la fermentación, una maceración post-fermentativa hasta el sangrado según criterios organolépticos. Fermentación maloláctica en depósitos verticales. Crianza en barrica de roble francés y húngaro hasta mediados de Junio. Posterior coupage de las diferentes variedades y embotellado.

NOTAS DE CATA



Color: Rojo cereza picota, cubierto y limpio.



Nariz: Intensa con aromas de fruta madura, notas minerales y balsámicas.



Boca: Carnoso con mucha expresividad y con recuerdos torrefactos. Final muy largo.

MARIDAJE



Ideal para acompañar arroces, aves, embutidos, carnes blancas.

GRAPE VARIETIES



Tempranillo, Syrah, Merlot.

WINEMAKING



1920 is made from our own artisanal cultivated vineyards, with low yields and bunches with small fruits and with a good balance of sugar and polyphenols maturity. Mediterranean climate area. Maceration-fermentation at 25°C in rotaries horizontal tanks in order to make a long maceration without extracting bad tannins. Malolactic fermentation in vertical tanks. Aged in French and Hungarian oak barrels until middle of June. Posterior coupage of the different grapes and bottling.

TASTING NOTES



Colour: Deep cherry colour, clean and covered.



Nose: Intense nose with aromas to ripe fruit, mineral and balsamic notes.



Mouth: In the mouth is fleshy, very expressive and with reminiscences to high roast. Very long finish.

FOOD PAIRING



Enjoy with rice dishes, poultry, cold meat, white and red meat, cheese. Serve at 16°- 18°C.