

LABOR DEL ALMADEQUE

RESERVA DE LA FAMILIA 2014

Variedades: Cabernet Sauvignon 50% y Tempranillo 50%.
D.O.: Utiel-Requena

Viñedo: Tempranillo procedente de la parcela “Viña Norte” (5 ha) y cabernet sauvignon procedente de la parcela “El Duende” (4 ha). Marco de plantación de 2800 pies por ha. Espaldera de alta densidad y superficie foliar. 750m altitud. Textura del suelo, Franco-arenosa
Vendimia: Manual en cajas de 10 kg del 4 al 9 de octubre (Tempranillo) y del 10 al 16 de octubre (Cabernet Sauvignon).

Elaboración y crianza: Fermentación separada por variedades a 28 °C con maceración pelicular durante 3 semanas. Fermentación maloláctica en barricas de 225 o 500L de segundo año de roble del centro de Francia, de grano fino con tostado ligero. Crianza de 18 meses.

Embotellado: El 4 de agosto de 2016.

Graduación: 14,5%

Producción: 3420 botellas

Cata: color granate, brillante y limpio. En nariz, es intenso y predominan los especiados como clavo y pimienta, fruta negra madura, cueros, tabacos y tostados. En boca, tiene una entrada agradable, con toques del roble muy bien integrado. Una buena longitud. Tanino sedoso y buena acidez.

Maridaje: todo tipo de carnes rojas y de caza, guisos especiados, quesos curados, foie gras, patés y fiambres de sabor intenso

Servicio: Temperatura recomendada 16 – 18°C. Se recomienda su decantación previa porque el vino no ha sido sometido a ningún tratamiento de estabilización para preservar sus cualidades naturales.

Consejos de guarda: La guarda de este vino es larga, de 8 a 12 años, para un almacenamiento correcto por debajo de 15°C.



Premios y puntuaciones:



Tim Atkin MW
90 Pts