

PARCELA LAS HORMAS

Origen del nombre: Pared de piedra que sirve para contener las aguas de lluvia que podrían inundar estos viñedos con pendiente acusada.

Varietades: Merlot 90%, Tempranillo 10%
D.O.: Utiel-Requena

Viñedo: Uva procedente de la parcela "Viña Hormas Merlot" (4.5 ha). Marco de plantación de 3200 pies por ha. Espaldera de alta superficie y densidad foliar. El suelo es de canto rodado, con fondo calcáreo. Terrazas de material detrítico, formados por el aluvión. Viticultura sostenible y ecológica. 750m altitud.

Vendimia: Manual en cajas de 10 kg durante la segunda semana de septiembre.

Elaboración y crianza: Fermentación separada por variedades con maceración pelicular durante 3 semanas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés (Cadus y Saury) usadas con varios vinos. Posteriormente, crianza de 14 meses en las mismas barricas.

Embotellado: El vino no ha sido sometido a ningún tratamiento de estabilización para preservar sus cualidades naturales, por lo que se recomienda su decantación previa.

Graduación: 14,5% **Producción:** 3,600 botellas

Cata: Color granate picota profundo. Forma lágrimas gruesas que llegan a tinter la copa, lo que da idea de su densidad. En nariz es un vino intenso y potente, con recuerdos de fruta negra silvestre, lápiz, pimienta, especias y vainilla, todo ello envuelto en un suave toque de excelente madera. En boca es sabroso, suave y cremoso, con una gran sensación frutal. Acidez correcta. Es largo y agradable, con gran equilibrio y un gran potencial de guarda.

Maridaje: Todo tipo de carnes rojas y de caza, guisos especiados, quesos curados de intensidad media y alta, foie gras, patés y fiambres de sabor intenso.

Temperatura de servicio: 16 – 18°C

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



Premios y puntuaciones :
(La añada 2019)

