



ARES CRIANZA 2011

VARIEDADES & VIÑEDO: 100% Tempranillo. Selección de viñedos situados en Laguardia, terreno arcillo-calcáreo, con altitudes comprendidas entre 450 m. y 650 m.

ELABORACIÓN & CRIANZA: La fermentación se realizó entre 26-27º C, en depósitos de acero inoxidable de 27.000 L., con cuatro remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, la maceración se prolongó con los hollejos durante quince días.

Una vez realizada la fermentación maloláctica, este vino permaneció doce meses en barricas de roble Francés y Americano. Posteriormente reposó doce meses en botella.

NOTA DE CATA :

✚ Rojo picota intenso de capa alta con irisaciones violetas. Muy limpio y brillante.

✚ Nariz muy expresiva con un marcado carácter frutal, principalmente de frutas rojas con delicadas notas de frutos negros. La crianza en barrica aporta complejidad y se muestra muy bien integrada en el conjunto.

✚ Entrada en boca amplia y redonda. Presenta buena estructura, acidez amable con tanino y dulce y sin aristas. Final largo y persistente que nos deja un recuerdo de fruta roja muy agradable.

Temperatura de consumo: 14º C.

RECONOCIMIENTOS:

- 92 Puntos en Guía Peñín (Spain).
- 90 Puntos en The Wine Advocate (Robert Parker – USA).