



**Varietal:** Bruñal (100%)

**Vinificación:** Más de 10 años

**Grado alcohólico:** 13,5 % VOL

**Zona:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Método de cultivo:** Espaldera

**Producción:** 5.000 botellas

**Formato de botella:** 750ml

## Procedencia

Las uvas **Bruñal** con las que se elabora este vino, proceden de los **Arribes del Duero**, adaptadas al terruño de los viñedos de La Seca (Valladolid). El suelo donde se encuentran estos viñedos está compuesto por terrenos pobres con **superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso**, factores que aportan al vino un toque mineral. El **clima es continental** con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño, y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20 °C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

## Vinificación

Cuando las uvas alcanzan su grado óptimo de madurez, se **vendimian a mano** y se realiza una primera **selección de los racimos en el propio viñedo**. Tras su despallado, se encubren en depósitos de acero inoxidable, donde maceran con remontados periódicos para **aumentar la riqueza fenólica y aromática** del vino. Se produce la fermentación alcohólica a temperaturas controladas por debajo de 24°C, y después el vino pasa a **barricas de roble francés y americano** donde realiza la fermentación maloláctica y se lleva a cabo la crianza del vino durante **cuatro meses**.

## Notas de cata

De color **rojo picota, con ribetes amarrotados, limpio y brillante**. En nariz tiene una gran intensidad de **frutas rojas**, integrándose con el paso de **tostado de la madera** y toques muy **minerales**. En boca es **fresco**, con una muy **buena acidez** que se integra desde el principio hasta el final. Un vino muy **caroso y goloso**.

## Recomendamos servirlo

**Temperatura de servicio:** 14- 16 °C

Es un vino excelente para acompañar a un amplio abanico de platos, como carnes a la brasa, embutidos, arroces condimentados y quesos de diferente tipo.