

Marqués de Velilla Joven

Marqués de Velilla Tinto Joven es un vino amable que destaca por su frescura y su marcada expresión varietal. Es el fruto de un cuidado trabajo en el campo y en la bodega basado en el respeto a la personalidad del terruño que es nuestro máximo objetivo.

AÑADA

Buena

DENOMINACION DE ORIGEN

Ribera del Duero.

VARIETADES

100% Tinta del País procedente de nuestras fincas Carraroa y La Bodega.

FECHA DE VENDIMIA

Manual, empezó el 10 de Octubre de 2012.

ELABORACIÓN

La vendimia, realizada a mano, se recogió a finales de septiembre, después de una estricta selección de la uva en el viñedo, sometiéndola a un suave estrujado y despallado. Fermentó a una temperatura controlada. A continuación se realizó la fermentación maloláctica. Estabilización natural, antes de su embotellado.

NOTA DE CATA

Color: De color rojo picota intenso con ribetes azulados, de capa muy alta limpio y brillante.

Aroma: Limpio en nariz, aromas muy intensos a moras, fambruesas, conjuntados con aromas que recuerdan a rosas y regaliz.

Boca: Se presenta como un vino fresco, le confiere juventud, no presenta astringencia, es redondo, amplio, goloso, en retrogusto aparecen sensaciones frutales y florales igual que en nariz, un vino muy agradable y con muy buena persistencia.

Temperatura de servicio: Entre 16 y 17° C.



RESPETAR NUESTROS SUELOS

Un profundo estudio de las 183 hectáreas de viñedo y un exhaustivo análisis de los suelos nos han llevado a diferenciar 18 tipos diferentes de terruños con los que trabajamos de forma dinámica.

Principalmente podemos decir que nuestros suelos se componen de arcilla, gravas, arenas y caliza. Este tipo de suelos produce vinos que sobresalen por la potencia que les confiere la arcilla, mientras que las gravas y arenas les proporcionan una delicada fineza y la caliza hace que sean caldos profundos, muy ricos en matices.

PERSONALIDAD DEL "TERROIR"

El respeto a la identidad del terruño y transmitir su personalidad en los vinos es nuestra máxima en la labor de viticultura y elaboración que realizamos. Nuestra filosofía se basa en el uso de productos respetuosos con la tierra y reconocidos y aprobados en la cultura biológica.

VENDIMIA MANUAL

La vendimia de las uvas para el Joven se realizó de forma manual y selectiva a finales de Septiembre. Con la proximidad de las fincas a la bodega y el traslado en pequeñas cantidades de la fruta recolectada, Marqués de Velilla se asegura su recepción en condiciones óptimas.

