



## Tinto Crianza “Alfredo Santamaría”

### Vinificación:

- Fermentación alcohólica controlada –sin superar en ningún momento los 30°C- de vendimia tinta **Tempranillo**, seleccionada a mano de nuestros viñedos de más de 70 años, en el momento óptimo de madurez, prolongando la maceración con los hollejos entre 15 y 25 días, en función del potencial polifenólico de cada añada.
- Fermentación maloláctica a temperatura controlada (22°C).
- Posteriores trasegados y un clarificado llevan el vino a su estado final de limpidez y estabilidad proteica. Y la estabilización por frío natural (aprox. 5°C) dejan el vino listo para su envejecimiento.
- Crianza oxidativa, de al menos **12 meses** en barricas de roble americano, y crianza reductora de otros 12 meses en botella, siempre en óptimas condiciones de temperatura y humedad.
- Embotellado sin someter al vino a proceso agresivo alguno de estabilización, pudiendo presentar distintos precipitados naturales, por lo que se recomienda su decantación.

### Producción:

Vino de guarda del que anualmente se elaboran producciones limitadas inferiores a las 13.000 botellas.

### Comercialización:

Se comercializa transcurridos 30 meses, en botella bordelesa de 750 ml y cajas de 6 ó 12 unidades.

### Cata:

Monovarietal de Tempranillo, de graduación alcohólica adquirida en torno a 14% vol, vestido de un rojo intenso con ribetes amarosados y lágrima acusada. Despliega en nariz aromas frutales potentes, con un fondo especiado de buena madera de acompañamiento. En boca satisface plenamente las sensaciones táctiles. Carnosidad y un tanino que integra fruta y duela en armonía. Una impresión final que se prolonga alargando fruta.

### Consumo y maridaje:

Vino para beber hasta en 10 años, según añadas. Se recomienda hacerlo a temperatura moderada (aprox. 16°C), maridándolo con ibéricos, quesos fuertes, caza, y en general carnes a la brasa o asados.