



Tinto Reserva “Trascasas”

Vinificación:

- Únicamente se elabora en añadas excepcionales.
- 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 unas 3 semanas, en función del potencial polifenólico.
- 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 **18 meses** en barricas de roble europeo –principalmente francés-, y crianza reductora de otros 18 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 1.800 botellas.

Comercialización:

Se comercializa transcurridos 44 meses, en botella bordelesa de 750 ml y cajas de 6 unidades.

Cata:

Monovarietal de Tempranillo, de graduación alcohólica adquirida en torno a 14% vol. Color rojo guinda con matices violáceos. Despliega en nariz aromas frutales, con un equilibrio de buena madera nueva. En boca es sedoso y sabroso. Amplia vía retronasal, con potente *bouquet* de crianza.

Consumo y maridaje:

Vino para beber hasta en 15 años. Se recomienda hacerlo a temperatura moderada (aprox. 16°C), maridándolo con caza mayor y asados.