



FINCAVIEJA

TEMPRANILLO 2021



HISTORIA

Este vino rinde homenaje al respeto y mimo por la tierra. Al deseo de conservar las tradiciones vitivinícolas de la región que lo acoge. 'Finca Vieja' es el nombre con el que la primera generación de la saga Bellido llamaba a la tierra que con tanto esfuerzo y paciencia cultivaba. En este vino se recoge todo el saber hacer y experiencia que nuestros antepasados nos inculcaron. Mantenemos viva la idea de que la calidad de nuestros vinos solo florece cuando existe una relación de respeto por el entorno.

ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas para vino joven, que serán fermentadas a temperatura controlada en tanques inertes de acero inoxidable. Una vez acabada, se realiza una segunda fermentación maloláctica con el fin de crear una sensación más placentera en el paladar y aportar complejidad. Se evita el uso de barricas y recipientes no inertes, pues se persigue embotellar la esencia de la variedad Tempranillo "al desnudo", perservando su paleta aromática primaria.

NOTA DE CATA

👁️ Púrpura brillante, atractivo y de profundidad media. Ribete ligeramente rojo rubí que deja, tras de sí, finas lágrimas en la copa.

👃 Intensidad pronunciada, predominada por aromas de frutos rojos frescos, como arándano y cereza roja, junto con ligeras notas de fruta negra fresca, como la ciruela negra. Los aromas frutales están ensalzados por toques florales a lavanda.

👄 Gran intensidad de fruta roja fresca, que perdura durante largo tiempo en boca, complementada por notas florales y ligeramente herbarias. Tiene un tanino sedoso muy pulido, que es limpiado por su equilibrada acidez, dejando una sensación muy placentera y envolvente en el paladar. Un vino de cuerpo medio, muy fácil de degustar y maridar con salsas de tomate, carnes rojas y quesos curados, gracias a su fina pero compleja estructura de sabores primarios.

Este es un vino representativo de la variedad Tempranillo, que necesita ser consumido mientras es joven, debido a su delicadeza frutal y floral. Con el paso de los años podría verse distorsionado, perdiendo justamente lo que buscamos en él: su frescura. Es un vino perfectamente equilibrado con su carga frutal y brillante acidez, de gran intensidad y persistencia en el paladar.

FICHA TÉCNICA

D.O: _____ La Mancha

Localidad: _____ Manzanares (C. Real)

Variedad: _____ 100% Tempranillo

Temperatura de servicio: _____ 15°

Graduación alcohólica: _____ 13%



VINICOLA DE CASTILLA