



# FINCAVIEJA

TEMPRANILLO 2019 CRIANZA

## 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 que serán fermentadas a temperatura controlada en tanques inertes de acero inoxidable. A continuación se realiza una segunda fermentación maloláctica con el fin de crear una sensación más placentera en el paladar y aportar complejidad. La fase de crianza tiene lugar durante al menos 6 meses, en roble francés y americano semi-nuevo.

## NOTA DE CATA

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

👃 Intensidad pronunciada, predominada por aromas de frutos rojos frescos como la cereza roja, la frambuesa y la fresa, complementados con sutiles toques a hierbas medicinales y regaliz. Los aromas primarios están ensalzados por otros de crianza en barricas, como el coco y la vainilla. Empieza a desarrollar aromas terciarios como el cuero y el cedro.

👄 Gran intensidad de fruta roja, que perdura durante un largo tiempo en boca, complementada por la vainilla, el coco y cedro. Tiene un tanino sedoso muy pulido, que es limpiado por su equilibrada acidez. Un vino de cuerpo medio, muy fácil de degustar y maridar con quesos como el Brie, carnes rojas y salsas suaves, por su fina pero compleja estructura.

Este es un vino con un gran potencial de envejecimiento, su fruta se mantiene fresca y está empezando a desarrollar nuevos aromas terciarios en botella, volviéndose aún más complejo con el paso del tiempo. Perfectamente equilibrado por su gran 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: \_\_\_\_\_ 16°

Graduación alcohólica: \_\_\_\_\_ 13,5%



VINICOLA DE CASTILLA

