

## *El Amante 2019*

D.O.P: Sierra de Salamanca

VARIEDAD: 100% Rufete

**VIÑEDO:**

Selección de racimos de una única viña muy vieja de 88 años, cultivada en bancales de Santibáñez de la Sierra, Salamanca. Orientación sur. Cultivo ecológico.

Viñador: José Carlos Martín.

Suelo: granito y pizarra. Altitud: 611 m. sobre el nivel del mar.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA:**

Vendimia manual en cajas de 10 kg. Mesa de selección y elaboración tradicional en depósito inox. de pequeña capacidad con control de temperatura durante 60 días.

Crianza de 12 meses en una única bodega de 500 litros de roble francés usado ICÔNE Elégance y 12 meses más de reposo en botella.

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

PRODUCCIÓN: 624 botellas

**CATA:**

*Vista:* Color cereza picota. Bordo violáceo. Limpio y cristalino

*Nariz:* Fruta roja madura. Frambuesas y fresas silvestres, notas de monte bajo, eucalipto y apuntes de trufa, especias y cacao.

*Boca:* Fresco, complejo, delicado, elegante y muy sutil.

**MARIDAJE:**

Jamón, embutidos y quesos. Pastas condimentadas, arroces y cocina oriental. Pescados azules, aves y cerdo ibérico.

**PRESENTACIÓN:**

Botella borgoña de 75 cl. Corcho natural 49 cm. Cápsula complejo plata.

Etiqueta papel Cottone Bianco ecológico con tintas al agua. Caja de cartón de 6 botellas tumbadas.

CONSUMO: Desde ahora hasta 2030

AUTÉNTICOS VIÑADORES, vinos de terroir, España

<https://autenticosvinadores.com/> – [info@autenticosvinadores.com](mailto:info@autenticosvinadores.com)

 @autenticosvinadores



## *El Amante 2019*

---

**D.O.P:** Sierra de Salamanca

**VARIETY:** 100% Rufete

**VINEYARD:**

Selection of clusters from a single very old 88-year-old vineyard, cultivated on terraces in Santibáñez de la Sierra, Salamanca. South orientation.

Ecological cultivation.

Vineyard: José Carlos Martín.

Floor: granite and slate. Altitude: 611m. above sea level.

**TECHNICAL INFORMATION:**

Manual harvest in boxes of 10 kg. Selection table and traditional elaboration in stainless steel tank. small capacity with temperature control for 60 days. Aging for 12 months in a single 500-litre ICÔNE Elégance used French oak barrel and 12 more months of rest in the bottle.

**ALCOHOLIC GRADE:** 13,50%

**BOTTLES PRODUCED:** 624 botellas

**TASTING NOTES:**

*View:* Picota cherry color. Violet edge. clean and crystal clear

*Nose:* Ripe red fruit. Wild raspberries and strawberries, notes of scrubland, eucalyptus and hints of truffle, spices and cocoa.

*Mouth:* Fresh, complex, delicate, elegant and very subtle.

**FOOD PAIRING:**

Ham, sausages and cheeses. Seasoned pasta, rice dishes and oriental cuisine. Blue fish, poultry and Iberian pork.

**PRESENTATION:**

Botella borgoña de 75 cl. Corcho natural 49 cm. Cápsula complejo plata.

Etiqueta papel Cottone Bianco ecológico con tintas al agua. Caja de cartón de 6 botellas tumbadas.

**WINE LIFE:** From now until 2030

---

**AUTÉNTICOS VIÑADORES, vinos de terroir, España**

<https://autenticosvinadores.com/> – [info@autenticosvinadores.com](mailto:info@autenticosvinadores.com)

 @autenticosvinadores

