

Los Vientos 2019

D.O.P: Sierra de Salamanca

VARIEDAD: 100% Rufete

VIÑEDO:

Viñas muy viejas de 80 años cultivadas en bancales en 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. Afinamiento en fudre de roble francés.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

PRODUCCIÓN: 1.556 botellas

CATA:

Vista: Color cereza. Borde violáceo. Limpio y cristalino

Nariz: Fruta roja madura. Flores. Hierbas silvestres. Endrinas y cacao fino

Boca: Fresco. Equilibrado. Estructurado. Sabroso

MARIDAJE:

Quesos, jamón, embutidos, ensaladas y arroces. Pescados azules, carnes blancas 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 2026

AUTÉNTICOS VIÑADORES, vinos de terroir, España

<https://autenticosvinadores.com/> - info@autenticosvinadores.com

 @autenticosvinadores



Los Vientos 2019



D.O.P: Sierra de Salamanca

VARIETY: 100% Rufete

VINEYARD:

Very old 80-year-old vines grown 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.

Refined in French oak foudre.

ALCOHOLIC GRADE: 13,50%

BOTTLES PRODUCED: 1.556 botellas

TASTING NOTES:

View: Cherry color. Violet edge. clean and crystal clear

Nose: Ripe red fruit. Flowers. Wild herbs. Sloes and fine cocoa

Mouth: Fresh. Balanced. Structured. Tasty

FOOD PAIRING:

Seafood (razor clams, oysters and clams), salt and grilled fish, tuna tartare, cuttlefish and rice dishes.

PRESENTATION:

Burgundy bottle of 75 cl. Natural cork 49 cm. Silver complex capsule.

Ecological Cottomo Bianco paper label with water-based inks. Cardboard box of 6 lying bottles.

WINE LIFE:

From now until 2026
