

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 barrica de 500 litros de roble francés usado ICÔNE Elégance y 12 meses más de reposo en botella.

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

PRODUCCIÓN: 624 botellas numeradas

CATA

Vista: Color cereza picota. Borde 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

 @autenticosvinadores.com | www.autenticosvinadores.com
[@autenticosvinadores](https://www.instagram.com/autenticosvinadores)

