

2015

Briso Montiano

DE VINOS CAPITALES S.C.



VIÑEDO

Uvas procedentes de un viñedo de más de 70 años de edad, situado en Fuensaldaña, Valladolid, en una terraza formada por el río Pisuerga y amparado por la D. O. Cigales. En él se encuentran uvas de Tempranillo —principalmente—, y también de Garnacha, Albillo, Verdejo y Mazuelo, variedades que conforman el vino en distinta proporción.

ELABORACIÓN

El mosto es desfangado durante 24 horas y se lleva a las barricas por gravedad, fermentando durante 20 días, manteniendo los 16°C de forma natural, dadas las condiciones de la bodega, excavada en subsuelo.

CRIANZA

Tras la fermentación alcohólica el vino permanece seis meses en barrica sobre lías, durante el primer mes con las lías de fermentación y el resto con lías finas seleccionadas en el trasiego, que se lleva a cabo por medios físicos. Se realiza removido diario de las lías el primer mes y dos veces por semana hasta la saca de barrica. Existe poca oscilación térmica durante la crianza, manteniéndose la temperatura en torno a 12°C de forma natural. Se embotellan, en abril de 2016, 1.500 botellas de 75 cl.

CATA

El vino es limpio y brillante, de capa media-alta y color caramelo de fresa. Aroma de intensidad media, con matices florales, cítricos, a guinda y balsámicos. En boca es equilibrado, con entrada suave, y presentando una agradable acidez natural y taninos firmes que le otorgan la estructura suficiente para acompañar gran variedad de platos. Muy largo.



www.brisomontiano.com