



QUINTA NEGREDO

QUINTA NEGREDO CÁMARA



Variedad... 85% Aragonés (Tempranillo), 10% garnacha, 5% mencía.

Crianza... 15 meses en barricas de roble francés 100% de 300 litros, con un tostado muy ligero.

Color... rojo picota con reflejos violáceos y capa media-alta.

Nariz... aromas de fruta negra compotada (hueso de cerezas y ciruelas en licor) acompañadas de notas de panadería, pan tostado, recuerdos balsámicos y especiados (menta, clavo y pimienta blanca) con un fondo mineral.

Boca... entrada muy fresca, intenso y con un tanino de calidad que le hace muy redondo y sabroso, con notas de frutas negras un toque lácteo, especiado con notas de vainilla y un posgusto de hollejo de uva madura y frutas escarchadas persistente y largo.

Elaboración... vendimia manual y todos los racimos pasan por cinta de selección. Fermenta con levaduras naturales del propio viñedo y se tiene en contacto el vino con los hollejos y pepitas durante aproximadamente 12 días buscando la mayor redondez en boca. Toda la vinificación se realiza por gravedad, se selecciona únicamente el vino de lágrima para conseguir la mayor finura posible y posteriormente, la fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de 300 litros de roble francés, de grano extrafino donde también se envejece.

Según nuestro enólogo... "Es un vino de un majuelo único, de 117 años de edad donde se mezclan Tempranillo (clon Aragonés), garnacha y mencía. El suelo sobre el que se implanta el viñedo tiene bastante canto rodado y arena en superficie pero al profundizar un poco aumenta la cantidad de arcilla y caliza, que es donde principalmente está implantado el sistema radicular de la planta. Este suelo en combinación con la mezcla de variedades que posee la viña hace que sea un vino muy especial, con enormes condiciones naturales para convertirse en un gran vino tras su crianza en barrica y botella. El objetivo es que la esencia de ese viñedo perdure inmerso en una botella durante años.

Nº botellas... 845 de 75cl.