

Lengua Azul

Añada 2014

Variedades:
Tempranillo 30%
Syrah 30%
Graciano 30%
Petit Verdot 10%

Hoja técnica

Tipo: Tinto con crianza (3 meses)

Vino de la tierra de Extremadura

Variedades: Petit Verdot 10%, Graciano 30%, Syrah 30% y Tempranillo 30%

Elaboración: Maceración en frío a 5°C, durante 3-4 días, fermentación alcohólica entre 14-16°C y remontados con “delestaje” para obtención de color.

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés de Allier.

Analítica: grado alcohólico: 14,2%, acidez total: 4,5 gr/l, pH 3,65, azúcares reductores: <2 gr/l.

Descritos los sentidos

La elaboración comienza con la selección de las parcelas de nuestros viñedos. La vendimia se realiza de noche en cajas de 15 kilos. En la bodega se hace una segunda selección manual de racimos, despalillado y maceración pre fermentativa en frío (5°C de 3 a 4 días). Fermentación alcohólica entre 14-16°C y 3-4 “delestajes” diarios durante toda la fermentación. Posteriormente el vino se descuba en barricas de roble francés de Allier de 500 litros durante 3 meses y en continuo movimiento mediante soportes rotativos.

Cromáticamente se denotan tonos muy vivos destacando violáceos y malvas que marcan su juventud y un buen ensamblaje de sus cuatro variedades, ofreciéndonos una gran intensidad aromática en la que predomina principalmente la presencia de frutas como la ciruela, moras y frambuesas. Estos aromas tienen su raíz en el óptimo estado de maduración en el que fueron recolectadas sus uvas.

