



SABATACHA CRIANZA

TIPO

Tinto Crianza en madera 6 meses.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Se elabora con uvas Monastrell procedentes de viñedos viejos y recolectada a mano, se selecciona la uva a la llegada a bodega. Durante la maceración, sólo se realizan remontados y tiene una duración de diez días para obtener un vino con más cuerpo y más estructurado. Siguiendo el mismo proceso que otros vinos Sabatacha, la temperatura se controla durante la maceración, y no supera los 28°C. La temperatura de la fermentación oscila entre los 20°C y los 22°C. Una vez pasados unos meses desde su elaboración, cuando el vino se ha estabilizado de forma natural, se mete en barricas de roble americano de 220 litros de capacidad, donde permanecerá durante seis meses. Tras este periodo, se saca de la madera y se embotella.

CATA

Color cereza, con capa media. Sutil, complejo y limpio en nariz. Entre sus aromas se pueden encontrar recuerdos de frutos rojos maduros, madera nueva y especiados como vainilla. Es elegante. En boca está bien estructurado con taninos elegantes, buen cuerpo y agradable final en boca.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de corta curación, carnes blancas y rojas, parrilla, plancha...

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

“Wine Advocate, Robert Parker” Nº 188. Abril 2010. 87 puntos.

Medalla de Plata.” IWC Vienna 2014”

Medalla de Oro . “Asia Wine Trophy 2017”