

GÉMINA CUVÉE SELECCIÓN



TIPO

Tinto crianza con 8 meses en barricas de roble francés y americano.

VARIEDAD

100% Monastrell pie franco.

ELABORACIÓN

Las uvas con las que se elabora este vino proceden de viñedos de pie franco de más de treinta años de antigüedad, con un rendimiento por cepa de menos de un kilo. La uva se vendimió en cajas de una capacidad de catorce kilos de uva. En bodega se revisan y seleccionan, y se tratan de forma cuidadosa en el estrujado. El encubado tuvo una duración de tres semanas, en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad, con control de temperatura y remontados, frecuentes durante la fermentación y más espaciados al ir finalizando ésta y hasta el final en la fase de maceración. Después de los trasiegos y la fermentación maloláctica, se sometió a un periodo de corta crianza; para ello el vino se introdujo en barricas nuevas de roble americano (2/3) y roble francés (1/3) en el mes de abril. Al cabo de este tiempo se embotelló, permaneciendo las botellas en la misma nave climatizada hasta su venta.

CATA

Vino de color muy intenso, con tonos rojos vivos. En nariz presenta un profundo aroma de fruta madura, perfectamente conjugado con el aroma de la madera nueva. Especiado y ligeramente tostado. En boca es un vino muy potente, con gran cantidad de sensaciones, con mucho cuerpo y taninos suaves, maduros. Agradable sensación retronasal y persistencia muy larga.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de media y larga 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 16°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

Medalla de Oro. "Concours Mondial de Bruxelles". Mayo 2006.
"Wine Advocate". Robert Parker Nº 178. Febrero 2008. 90 puntos. (añada 2004)
Medalla de Plata. "Sélections Mondiales des Vins Canada". Quèbec, 2008.
Medalla de Plata. "Concours Mondial de Bruxelles". Mayo 2009.
"Wine Advocate". Robert Parker. Abril 2009. 90 puntos. (añada 2005)
"Wine Advocate", Robert Parker. Abril 2010. 87 puntos (añada 2006)
Medalla de Plata, AWC Vienna 2014
Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles 2015
Medalla de Oro. "Sélections Mondiales des Vins Canada". Quèbec, 2016.