



exports@holawines.com
Bodegasoteropintado.com

SOTERO PINTADO

2,32 Ha

PROCEDENCIA

100% Tinto Fino de viñas muy viejas, de edades comprendidas entre los 122 y 150 años, procedentes de nuestro mejor viñedo Pago La Reguilona

Vendimiada a mano en cajas de 15 Kilos e inspeccionada minuciosamente racimo a racimo, en mesa de selección.

ANÁLISIS DE CATA

Sotero Pintado, por ser una selección de nuestro mejor pago, es siempre un vino intenso, potente, concentrado y largo. Esta añada 2017 presenta un color rojo oscuro, que mancha la copa y una gran cantidad de aromas diversos: piedra de mechero, regaliz, maderas nobles, especias, pan tostado ...

En la boca su acidez equilibra la alcohol en armonía con la gran cantidad de taninos presentes, dando como resultado un vino elegante y fino. El uso de barrica de roble francés de 500 L, donde este vino ha permanecido 18 meses, le confiere una estructura sávida que realza la tipicidad del Tempranillo .

ELABORACIÓN

El vino ha permanecido 25 días macerándose con los hollejos en tinos de roble.

Tras su fermentación maloláctica en barricas de roble francés, es envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés hasta su embotellado.

El vino continúa su crianza en botella durante al menos 12 meses hasta su etiquetado. Añada 2017