



Bodegas y Viñedos
Alfredo Santamaría



Alfredo Santamaría selección especial

Origen: España

D.O.: Cigales

Tipo: Tinto Crianza

Varietal: 100% Tempranillo

Vinificación

Fermentación alcohólica controlada –sin superar en ningún momento los 30°C- de vendimia tinta Tempranillo, seleccionada a mano de nuestros viñedos de más de 70 años, en el momento óptimo de madurez, prolongando la maceración con los hollejos entre 15 y 25 días, en función del potencial polifenólico de cada añada.

Fermentación maloláctica a temperatura controlada (22°C).

Posteriores trasegados y un clarificado llevan el vino a su estado final de limpieza y estabilidad proteica. Y la estabilización por frío natural (aprox. 5°C) dejan el vino listo para su envejecimiento.

Crianza oxidativa, de al menos 12 meses en barricas de roble americano, y crianza reductora de otros 12 meses en botella, siempre en óptimas condiciones de temperatura y humedad.

Embotellado sin someter al vino a proceso agresivo alguno de estabilización, pudiendo presentar distintos precipitados naturales, por lo que se recomienda su decantación.

Producción

Vino de guarda del que anualmente se elaboran producciones limitadas.

Comercialización

Se comercializa transcurridos 30 meses, en botella bordelesa de 750 ml y cajas de 6 ó 12 unidades.

Cata

Monovarietal de Tempranillo, de graduación alcohólica adquirida en torno a 14% vol, vestido de un rojo intenso con ribetes amarosados y lágrima acusada. Despliega en nariz aromas frutales potentes, con un fondo especiado de buena madera de acompañamiento. En boca satisface plenamente las sensaciones táctiles.

Carnosidad y un tanino que integra fruta y duela en armonía. Una impresión final que se prolonga alargando fruta.

Amplia vía retronasal, con potente bouquet de crianza.

Consumo y maridaje

Vino para beber hasta en 10 años, según añadas. Se recomienda hacerlo a temperatura moderada (aprox. 16°C), maridándolo con ibéricos, quesos fuertes, caza, y en general carnes a la brasa o asados.