

TORRE DE COMARES 2010

Tempranillo Crianza

Vino sin sulfitos, monovarietal Tempranillo

Crianza de 2010, con 13 meses en barrica de roble.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Albuñol (Granada), con DOP Vino de calidad de Granada "Contraviesa-Alpujarra".

VIÑEDOS

Entre 10 y 15 años de edad, de secano no mecanizado, situados en laderas abancaladas entre 700 y 800 metros de altitud, a 3km del mar de alborán. Suelos fracos, ligeramente ácidos con predominio de esquistos y cuarcitas. Viñedo en espaldera baja, sistema de poda a doble cordón, con pulgares de dos o tres yemas según el vigor.

CLIMATOLOGÍA

El clima de la zona es seco, con precipitaciones medias que oscilan entre los 200 y 500 mm. Inviernos fríos y veranos suaves influenciados por sierra nevada al norte y el mar de alborán al sur. Precipitaciones durante la campaña 2010: 905 mm (superior a la media), recogidas entre el 15 de diciembre de 2009 y el 15 de marzo de 2010.

VENDIMIA

Manual, efectuado por personal especializado, seleccionando la uva en campo. Entre el 1 y el 10 de septiembre.

VARIEDADES

100% Tempranillo.

CRIANZA

13 meses en barricas de roble americano, fermentación maloláctica en barrica. En botella desde 26 de junio de 2012.

PRODUCCIÓN

3.012 botellas de 75cl.

FICHA DE CATA

Se recomienda oxigenar al menos 10 minutos a copa parada con una ligera aireación inicial. Como segunda recomendación y para captar el mayor número de matices olfativos, en este vino, al terminar la copa, olerla, dejarla reposar 10 minutos y volver a olerla. Se trata de un vino muy especial y complejo, que merece una atención especial por parte del catador para poder disfrutarlo al 100%.

Fase visual: rojo picota con ribetes teja

Fase olfativa: Vino tinto robusto y complejo donde los haya. Aromas sobre todo de serie balsámicos, torrefactos y especiados: aparecen minerales, resina, fruta madura, madera, tostado, cueros y trufa.

Fase gustativa: cálido, aterciopelado, amplio y estructurado en boca, apareciendo fruta madura, cuero, torrefactos y balsámicos. Pos gusto muy largo.

VINIFICACIÓN

Es un vino sin sulfitos, solo con la mejor calidad de uva y un sistema de elaboración muy cuidado podemos elaborar vinos que presenten bajos o nulos contenidos de sulfitos.

La uva se ha despalillado y estrujado suavemente, tiene 18 días de maceración, tras los cuales se realizó un prensado suave, el vino de prensa no se ha utilizado en esta elaboración. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino comienza su fase de crianza en barrica.

CRIANZA

Crianza en barrica desde noviembre de 2010 hasta diciembre de 2011. Barricas de 228 litros de capacidad, de roble americano con tostado medio-alto, nuevas y con un año de edad. Realiza la fermentación maloláctica en barrica durante noviembre y diciembre de 2010. Durante sus 13 meses de estancia en barrica tiene 2 trasiegos, después se trasegó a depósito de acero inoxidable y se clarificó ligeramente. Envasado en botella el 26 de junio de 2012. Período óptimo de consumo durante los próximos 8 años a partir de la fecha de embotellado. Se ha embotellado sin filtrar para preservar su máxima expresión, por lo que puede presentar precipitados.



BODEGAS
NAZARÍES

bodegasnazaries.com



Bodegas Nazaries

Calle Real, 23 - 18700, Albuñol, Granada (Spain)

+34 680 912 928 / info@bodegasnazaries.com / bodegasnazaries.com