



Tempranillo 2021, Viñedo Don Miguel

Elaborado y embotellado en la propiedad

¿Por qué Tempranillo?

El Tempranillo es reconocido como la mejor variedad tinta autóctona de España, y después de una década de experimentar con él en nuestro viñedo, estamos fascinados con los resultados. Nuestro emplazamiento es ideal para que prospere, al igual que lo hace en las zonas frías de Ribera del Duero y Rioja Alta en el Norte de España.

El Viñedo Don Miguel Vineyard

Llamado así en honor del que fue patriarca de la familia Torres, está situado en el Green Valley — la región más fría y con más niebla del Russian River, a sólo 15 km. del Océano Pacífico. Está plantado en "vaso", el sistema clásico de dirigir las cepas de los mejores Tempranillos de España; los racimos están en círculo alrededor de la cabeza de la cepa, y la cubierta vegetal crea un 'paraguas' sobre la uva que da como resultado una perfecta luz moteada.

Vinificación

Las uvas se recogieron el 1 de octubre, se seleccionaron a mano y se despalillaron y fermentaron en pequeñas tinajas de acero inoxidable, con nuestra propia levadura autóctona. El vino envejeció en barricas de roble francés de primera calidad, 33% nuevas, de los toneleros Marchive, Redmond Vosges, Bertranges y Rousseau del centro de Francia. Después de 10 meses en barrica a fin de suavizar los taninos, fue embotellado, sin filtrar ni clarificar, en agosto del 2022.

Notas de Cata

Aromas clásicos de la variedad, que recuerdan a fruta madura, cereza picota, higos secos y te negro, bien integrados con notas de anís y grafito aportadas por el elegante roble. El paladar es sabroso y mineral, con firmes taninos y una estructura que promete una larga vida - de 15 a 20 años como mínimo. Recomendaría servirlo a temperatura de bodega, entre 15 y 16° C.

Marimar Torres
Fundadora y Propietaria

Producción: 1,164 cajas (unidades de 9L)