

TERREUS “Pago de Cueva Baja” 1998

Variedades: Tempranillo 100%.

Rendimientos: 3.500 kg por ha

Crianza: 18 meses

Grado alcohólico: 14°

pH: 3,6

1998

Un invierno y una primavera fríos y lluviosos provocaron un retraso de la brotación, que permitió evitar los daños producidos por las heladas de abril. Las precipitaciones de septiembre retrasaron la vendimia en Cueva Baja que se realizó los días 13 y 14 de octubre con una uva sana y concentrada, que llegó a madurar perfectamente después de la lluvia.

No fue un buen año para la Garnacha en este pago, y aunque se esperó unos días para comprobar si terminaba de madurar, finalmente se decidió dejar la uva en la viña y sacrificar unos kilos.

Elaboración y Crianza

Despalillada y estrujada, la Tempranillo de Cueva Baja realizó fermentación alcohólica y maceración con sus pieles en depósito de acero inoxidable durante 22 días. Durante la fermentación se practicaron remontados diarios.

La fermentación maloláctica transcurrió en barricas de roble, una vez finalizada y después de unos meses más en contacto con las lías, el vino se trasegó a roble francés nuevo, donde ya en mayo se homogeneizó y clarificó con albúmina de huevo antes de su embotellado.

Como resultado de la mínima manipulación a la que ha sido sometido el vino, pueden aparecer algunos sedimentos en la botella.

Cata:

El Terreus de esta añada muestra una formidable concentración, con intensos y cremosos aromas de fruta madura y complejas notas terrosas y balsámicas que van saliendo con tiempo en copa. En la boca tiene mucho peso, abundancia de fruta, taninos dulces y prietos, y muchos matices. Profundo y exuberante, es un vino de largo recorrido al que hay que darle unos años para que se haga y defina totalmente.