

TERREUS “PAGO DE CUEVABAJA” 1999

Grado alcohólico: 14°

Variedades: Tempranillo 95%- Garnacha: 5%

Tipo de suelo: arcillo-arenoso, suelto, profundo.

Rendimientos: 3.500 kg por ha

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés

Fecha de Embotellado: Febrero 2002

Invierno templado y seco al que siguió una brotación temprana que afortunadamente no se acompañó de heladas que mermarán la producción durante la fresca primavera. Con temperaturas suaves, la uva entró muy sana en bodega el 6 de octubre con excelente madurez fenólica y un impecable equilibrio de azúcar y acidez.

Fermentación alcohólica y maceración con sus pieles en depósito durante 15 días, con remontados diarios y bazuqueos para lograr una extracción suave de toda la riqueza de la uva.

La maloláctica se realizó en barricas, una vez finalizada y después de unos meses más en contacto con las lías, el vino pasó a roble francés nuevo. Con una evolución muy lenta y pocos trasiegos, el vino fue embotellado en febrero de 2002, después de una ligera clarificación.

Opulento, envolvente y concentrado, este Terreus 99 destaca por su hondura aromática y la tremenda madurez de sus taninos. Es un vino de larga guarda que conviene decantar antes de su consumo ya que al no haber sido filtrado pueden aparecer sedimentos en la botella.