

FICHA TÉCNICA Y CATA VINOS ALONSO CUESTA

Datos generales de los vinos Alonso Cuesta

Zona: DOP Méntrida (VINOS DE TOLEDO)

Viñedo:

- Localización: término municipal de Camarena y La Torre de Esteban Hambran. (TOLEDO)
- Tipo de suelo: franco arenoso de origen granítico.
- Edad: Garnachas entre 40 y 60 años; Syrah , Merlot, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon y Petit verdot, entre 20 y 25 años.

Agricultura: Profundo respeto por la agricultura tradicional. Poda en invierno y, en primavera poda en verde. Si es necesario se realiza vendimia en verde antes del envero.

ALONSO CUESTA 2012

Tipo: Tinto con madera.

Variedades: Garnacha, cabernet sauvignon y petit verdot.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 20 kg.; ya en bodega, selección a mano de los mejores racimos. Antes de la fermentación, se dejan macerar los hollejos con el mosto en depósitos de acero inoxidable durante 48 horas a 10°C; controlando que la temperatura no supere los 24°C, se prolonga la maceración durante 21 días aproximadamente con frecuentes remontados y delastages. Batonage sobre lias finas. Se realiza completamente la fermentación maloláctica, proporcionando así una acidez muy equilibrada.

Crianza:

Los vinos varietales han sido criados por separado durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés Allier 70% y roble americano 30%, de 225 litros. Realizando posteriormente el coupage antes del embotellado.

Cata:

Color cereza intenso, borde granate. Aroma a fruta madura, hierbas secas, expresivo, roble cremoso, tostado, complejo, expresión frutal.

Boca: Fruta madura, especiado, taninos maduros, balsámico, elegante, original, complejo, largo.

Embotellado: se realiza sin filtrar ni estabilizar.

Datos analíticos: grado alcohólico: 14.50º

Formato: Cajas de 6 botellas tumbadas.

Sugerencias:

- Temperatura de servicio: 17º - 18º
- Se recomienda abrir una hora antes de servir para que exprese mejor sus cualidades organolépticas.
- Se aconseja utilizar copas tipo borgoña.