

Península

VINICULTORES



INFORMACIÓN TÉCNICA

Añada: 2019

Denominación: Vino varietal

Variedad: 100 % Tempranillo

Grado alcohólico: 14,65 % vol. alc.

Azúcares reductores: 3,00 g/L

Acidez total: 5,10 g/L

PH: 3,70

PENÍNSULA APÓSTATA 2019 parcelas sin fronteras

ELABORACION

Apóstata está elaborado con algunos de los mejores viñedos viejos de Castilla, siguiendo una tradición milenaria. Los diversos suelos y altitudes de estas antiguas parcelas de Tempranillo se complementan a la perfección, dando como resultado un vino superior a los viñedos individuales.

Debido a que estos viñedos se encuentran en diferentes regiones, nuestro vino no puede llevar una denominación oficial.

Como apóstatas, que voluntariamente optaron por abandonar un credo limitante, decidimos prescindir de las limitaciones políticas y ofrecer un mejor vino, más allá de las fronteras.

Apóstata es una empresa conjunta con nuestro amigo y socio, el enólogo e importador suizo Matthias Tobler, y garantizamos con nuestros nombres la autenticidad y calidad de este vino.

NOTAS DE CATA

Apóstata es la pura expresión de las mejores uvas Tempranillo, cultivadas a gran altura en el clima continental de Castilla.

Aromas intensos y precisos, con gran claridad de fruta, que recuerdan a frutos negros y azules, entrelazados con sutiles notas especiadas de roble francés y americano. Con cuerpo, jugoso y vibrante paladar, con taninos firmes y un final satisfactoriamente seco que refleja su origen en la copa. Ideal para acompañar carnes asadas, pastas, tapas y quesos.

Pudiendo beberse bien ahora, mejorará en los próximos 2-3 años, ofreciendo una capacidad de envejecimiento de al menos cinco años más.