



QUINTA DE QUERCUS 2018

ELABORACIÓN



Elaborado exclusivamente con uvas procedentes de nuestras mejores parcelas *Camino Las Morras* de 24,3 ha y *Viña Ocaña* de 20,9 ha. Ambas parcelas están plantadas con viñas de Tempranillo de 30 años, en las laderas de una colina y se encuentran rodeadas de encinas centenarias. *Viña Ocaña* por su mayor altitud a 800 m sobre el nivel del mar y sus suelos calcáreos y pedregosos, produce vinos concentrados de taninos firmes. *Camino Las Morras* en cambio, permite elaborar vinos de taninos más suaves y una notable frescura, por encontrarse a una altura ligeramente inferior y contar con suelos más ricos en arcilla. Quinta de Quercus se compone cada año de vinos procedentes de estas dos parcelas en diferentes proporciones.

En Quinta de Quercus practicamos agricultura sostenible, para obtener viñas perfectamente equilibradas. Vendimiamos manualmente en pequeñas cajas que se transportan a la bodega en camiones refrigerados a 5°C, donde permanecen durante la noche. Tras hacer una rigurosa selección visual de los racimos las uvas de cada parcela se despallan y se vinifican por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable. Los tiempos de maceración, temperatura y remontados manuales se van adaptando a las necesidades de cada uno de los depósitos. A continuación el vino envejece en barricas francesas de 300 L de 12 a 14 meses. El porcentaje de bodega nueva varía cada año, siendo el de la añada 2017 un 30%.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Añada: 2018
Variedad: 100 % Tempranillo
Grado alcohólico: 14,25 % vol. /alc.
Azúcares reductores: 2,0 g/L
Acidez total: 5,43 g/L
PH: 3,64

Partida única limitada y numerada.

NOTA DE CATA

Color rubí profundo con menisco ligeramente violáceo, profundo y brillante. Franco y complejo en nariz con elegantes aromas a fruta madura, aroma mineral, con un cuero fino y delicado y cierto matiz especiado propio de la madera objeto de su crianza. Vino con cuerpo, en boca es amplio y redondo evocando maderas elegantes, con armoniosos taninos, suaves y dulces dando lugar a un final de boca lleno y agradable.

