

# EL LINZE

DEL CINCUENTA

Lucendo  
SELECCIÓN

## VIÑEDOS

### VARIEDAD

50% Syrah 50% Tinto Velasco.

Syrah, viñas en espaldera (7.200 Kg/Ha.)

Tinto Velasco, viñas prefloxéricas en viñas bajas (1.100 Kg/Ha.)

### CATEGORÍA

Vinos de la Tierra de Castilla.

Vino Ecológico, certificado por Sohiscert (SHC).

## PRENSA ESPECIALIZADA

- Grandes Vinos de España: “Vino excelente, moderno y muy atractivo”. 93/100

- The Wine Advocate (marzo 2009): Añada 2007, **90 puntos ROBERT PARKER**. Añada 2006, **92 puntos ROBERT PARKER**.

- Asociación de periodistas del vino de España: **Mejor Vino de España 2009**, categoría tintos 2007-2008, añada 2007. **Mejor Vino de España 2010**, categoría tintos 2007-2008, añada 2008.

- **Decanter** World Wine Awards 2017: **90 puntos, Plata**.

- **International Wine Challenge** 2018: medalla de **Bronce**.

- **Gilbert & Gaillard**, 2018: medalla de **Oro**, “Taninos pulidos, hermosa corpulencia y fruta presente.”

- Guía de vinos **Wine Up**: **91,85 puntos**, mención 91+ Gold Taste Wine Up Club 2019.

- **Concurso Mundial de Bruselas** 2019: medalla de **Plata**.

- **Guía Peñín** 2020: **90 puntos**.

## VINIFICACIÓN

### ELABORACIÓN

Vendimia a mano. Maceración antes de la fermentación a 14°C durante 36 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 26°C durante 14 días con la piel. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

### REPOSO

9 meses en barricas nuevas de roble francés (Adour y Taransaud).

### ANALÍTICA

Grado 13,7% Vol.

Acidez 5,35g/l (Th2)

pH 3,64

SO<sub>2</sub>T: 48mg/l

### PRODUCCIÓN

6.000 botellas

## NOTAS DEL SUMILLER

### CATA

Bello y denso color rojo cereza intenso con tonos violáceos. En nariz es muy complejo y persistente, destacando la madurez de la uva con aromas a fruta negra, tostados, café torrefacto, fondo mineral (turba y carbón vegetal), especiados (algo de vainilla y pimienta), caramelo rojo, maderas y hierbas aromáticas (tomillo y sándalo). En boca es amplio, potente, con volumen, suave, pero con sus taninos perfectamente integrados. Sensaciones de fruta fresca y en compota, cacao, mentoles, hierbas aromáticas. Amplio y persistente.

### SERVICIO

Descorchar y decantar una hora antes a unos 16°C.

### MARIDAJE

Para disfrutar con arroz con verduras, carnes a la plancha, caza (especialmente, conejo, faisán y perdiz), bacalao al horno y otros pescados poco grasos.



The Tasting Panel

*Gilbert & Gaillard*



SELECCIÓN LUCENDO, S.L.

AVDA. GREGORIO PRIETO Nº5, 13300 VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL)

INFO@SELECCIONLUCENDO.COM

WWW.SELECCIONLUCENDO.COM