

# CORAMBRES

**Lucendo**  
SELECCIÓN

## VIÑEDOS

### VARIEDAD

100% Tempranillo.

Viñas de unos 40 años en espaldera (3.500 Kg/Ha) localizadas en el término de Quero (Toledo) y cultivadas en suelos profundos, pedregosos y calizos.

### CATEGORÍA

Vinos de la Tierra de Castilla.

Vino Ecológico, certificado por Sohiscert (SHC).

## NOTAS DEL SUMILLER

### CATA

Color cereza intenso, con ribetes morados, bien cubierto. En nariz es muy potente y complejo, con notas de frutas silvestres y frutillos rojos, con puntas ligeramente torrefactadas y balsámicas con un leve apunte mineral. En boca es muy equilibrado con un ataque suave y frutal, fácil y agradable de beber.

### SERVICIO

Descorchar y servir entre 14°C-16°C para resaltar el carácter frutal fantástico que transmite la maceración carbónica.

### MARIDAJE

Para disfrutar con todo tipo de carnes, pastas, ensaladas sabrosas y completas, arroces, embutidos o quesos suaves, y sobre todo el mejor vino para acompañar almuerzos y un tapeo entre amigos.

## VINIFICACIÓN

### AÑADA

La cosecha 2018 se caracterizó por las abundantes precipitaciones por encima de los 450 litros/m<sup>2</sup>. Las moderadas temperaturas del mes de marzo retrasaron una brotación que fue vigorosa y homogénea gracias a la buena acumulación de reservas durante el otoño y a las lluvias invernales. El verano moderadamente seco y de temperaturas no muy altas, permitió una maduración lenta y retrasó unos días la fecha de vendimia. Durante el mes de septiembre el tiempo fue seco y con noches templadas, lo que llevó a la obtención de mostos azucarados, aromáticos y de buena acidez. La vendimia se desarrolló de manera lenta gracias a un perfecto estado sanitario.

### ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano mediante cajas de pequeños volúmenes. Una vez colocada en las cajas, la uva es conducida con cuidado a la bodega, donde se realiza una selección de la misma. Escogidas las mejores uvas, se inicia el proceso de **maceración carbónica**. La fermentación maloláctica, por su parte, se desarrolla en barrica.

### CRIANZA

5-6 meses con bêttonnage sobre lías finas en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

### ANALÍTICA

Grado 14% Vol.

Acidez 5,00 g/l (Th<sub>2</sub>)

pH 3,79

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

### PRODUCCIÓN

15.000 botellas.

**90,62 Puntos**  
**90+ Gold Taste Wine Up! 2020**

