

César Lucendo A.

CARACTERÍSTICAS

AÑADA

2016

VARIEDAD

80% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

VIÑEDOS

Localizados en el término de Quero (Toledo). Viñedos ecológicos centenarios certificados SHC. Suelos profundos, pedregosos y calizos.

VINIFICACIÓN

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada a 3.000Kg hectárea en cajas de 20Kg, buscando las parcelas con más concentración de antocianos y polifenoles y desechando todos los racimos no aptos. Una vez recepcionada la uva en la bodega, mediante mesa de selección, con el fin de obtener la máxima intensidad aromática se realiza una maceración prefermentativa a baja temperatura (10°C) durante 4 días.

Posteriormente se inicia la fermentación alcohólica a 26-28°C, con levadura autóctona. 30 días de maceración con los hollejos, remontados y bazuqueos diarios controlando densidad, temperatura, pH y evolución de la población de levaduras. Al término de esta fermentación se sangran los depósitos, un ligero prensado de los hollejos (prensa vertical) y se llevan a maloláctica. Esta etapa se realiza sin adición de bacterias y se controla la temperatura a 20°C. Cuando el ácido málico está por debajo de 0,1 gr/l se hace el trasiego, separándolo de la lías y sin filtrar, ni clarificar, ni tratar por frío se lleva directamente el vino a barricas.

REPOSO

Reserva con 16 meses en barricas nuevas de roble francés (Radoux Blend, Saury, Taransaud y Seguin Moreau, Bordelaise Ameline) y americano (Seguin Moreau, Demptos y Nadalie).

NOTAS DEL SUMILLER

CATA

Intenso color morado cardenalicio, con ribetes granates. Finura y armonía en nariz con predominio de fruta negra, apuntes de cacao, regaliz con un fondo mineral proveniente de la roca calcárea sobre la que se asientan los viñedos. Conjugación de discreción, seriedad y delicadeza. La entrada en boca es elegante, carnosa, refrescante al paladar. El avance es potente y complejo y nos deja un postgusto largo, intenso, de uva muy madura y taninos nobles.

SERVICIO

Descorchar y decantar una hora antes a unos 16-18°C. Delicioso con carne roja, platos de cuchara tipo Guiso de Lentejas, chocolate.

PREMIOS

92 puntos Tasted by Andreas Larsson, mejor sumiller del mundo 2007;

90 puntos Peñín Guía 2022;

Plata Decanter 2021, 91 puntos;

Tempranillo de Oro 2021.



L
Lucendo
SELECCIÓN



SELECCIÓN LUCENDO, S.L.

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

INFO@SELECCIONLUCENDO.COM

WWW.SELECCIONLUCENDO.COM