

Aro 2010

Variedades.

70% Tempranillo y 30% Graciano.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. La estancia total de este vino en roble es de 24 meses de los cuales 18 son en barricas nuevas de roble francés y el resto en depósitos de roble. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata.

Rojo cereza muy intenso, seno cerrado, prácticamente opaco; tonos púrpura. Aspecto juvenil, muy poco evolucionado.

Sensaciones de concentración y de profundidad, con muchos matices apenas apuntados que va a desarrollar en los próximos años. Dominan sensaciones frutales, con recuerdos de frutas rojas y pequeño frutos silvestres bien maduros (zarzamora, grosella, fresas silvestres), notas florales (pétalos secos de violeta) y minerales (grafito, hierro); apuntes especiados de crianza (evoca el especiero: nuez moscada, canela, pimienta) pero con la madera muy discreta (son las sensaciones de crianza en barrica pero no la barrica), fondo de tinta. Potente, grande.

Poderosa estructura en la boca, con cuerpo y taninos firmes de gran calidad, espléndida acidez. Da sensación de solidez sin fisuras y sin puntas agresivas, macizo, con una gran equilibrio que proporciona sensación de frescura. Sabroso y lleno, con amplios y complejos recuerdos de fruta, minerales, especias y tinta en los aromas de boca (reproduce las sensaciones de la nariz, pero tal vez todavía más definidas y nítidas) y en un posgusto largo, amplio y elegante.

Está en los primeros pasos de su vida, con mucho vigor, noble fuerza, pero ya muestra una gran elegancia y un equilibrio muy poco frecuente en tintos de este perfil. Tinto grande sin reservas mentales, para pelear con cualquiera del mundo.

