

MC SIMOF 2012

Edición Especial Virginia Vargas

2009

D.O.Ca. RIOJA

Vino de autor exclusivamente elaborado en añadas excelentes



VARIEDADES
100% Tempranillo

CLIMA DOMINANTE

Invierno severo con temperaturas muy bajas y nieve abundante que cayó de forma repetitiva hasta muy entrada la primavera que resultó seca y soleada adelantando la floración y el ciclo vegetativo. Verano inusualmente seco, con precipitaciones muy escasas y temperaturas veraniegas agradables.

Esta climatología permitió una evolución perfecta del viñedo con una vegetación muy abundante y con un estado sanitario excepcional.

VENDIMIA

Uva Tempranillo seleccionada en su punto óptimo de maduración a partir de parcelas de producción muy escasa. Vendimias manuales en cajas de 15 kgs. Las uvas se escogen posteriormente en mesa de selección por personal especializado.

VINIFICACIÓN

Las uvas se descargan manualmente en mesa de selección y fermentan a una temperatura máxima de 30 grados en pequeños depósitos de 8.000 litros. Maceración de unos veinticuatro días. Fermentación maloláctica en barrica. Trasiego posterior del vino en barricas nuevas de roble francés para iniciar un reposo de quince meses en sala de barricas climatizada. Embotellado sin previo filtrado.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

15 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTA DE CATA

Capa rubí oscuro con reflejos pizarra. En nariz, destacan la cereza negra, la fina vainilla y un ligero fondo de café que realza su intensidad aromática. La boca resulta golosa a la vez que rica por su armoniosa estructura. La guinda carnosa y las dulces especias se funden en un sabroso volumen en boca. Su juventud brinda amplitud en la degustación así como todo el encanto de su personalidad.

MARIDAJE

Carnes asadas o a la parrilla, solomillo de res, caza y quesos curados.

Servir entre 14 y 16°C.