

# MC SIMOF 2014

Edición Especial Pilar Vera

2011

D.O.Ca. RIOJA

*Vino de autor exclusivamente elaborado en añadas excelentes*



VARIEDADES  
100% Tempranillo

## CLIMA DOMINANTE

Invierno muy seco, sin nevadas, alternando temperaturas muy altas en máximas como mínimas en los meses de Enero y Febrero.

Abril desveló unos días de verdadera primavera que adelantaron el ciclo vegetativo del viñedo. La brotación se inició a primeros de Abril y rápidamente el ciclo vegetativo ganó un adelanto de cerca de dos semanas sobre fechas habituales propiciado por unas temperaturas placenteras.

Un verano seco sin excesivo calor, propició una vendimia más temprana. El clima seco que acompañó las vendimias facilitó una recogida de uvas extraordinariamente sanas y de ideal maduración. Tanto el peso de los racimos como una carga moderada de la viña propiciaron vinos de gran estructura y color intenso.

## 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

Color granate muy oscuro. Bouquet profundo de moras, café y cacao que muestran una bella concentración. Largo en boca. Taninos ricos que envuelven los sabores intensos de la fruta, poderosos y suaves. Cuerpo bello y armonioso con un fondo de regaliz en final. Amplio y largo en cata, este gran vino domina su juventud con la personalidad de un terroir excepcional.

## MARIDAJE

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

Servir entre 14 y 16°C.