

DALMAU 2011

■ FICHA

VIÑEDO PROPIO: Pago Canajas, viñedo centenario en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay, a 465 metros de altitud. Su suelo arcilloso-calcáreo disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de un kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

VARIETADES DE UVA: 79% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 6% Graciano.

VENDIMIA MANUAL: Realizada en cajas. El Cabernet Sauvignon se vendimió el 20 de septiembre, el Tempranillo el 23 de septiembre y el Graciano el 27 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada durante 11 días. El Tempranillo fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable y el Graciano y el Cabernet Sauvignon en un pequeño tino de roble. Practicamos remontados y delestaje.

PROCESO DE CRIANZA: 19 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

FECHA DE EMBOTELLADO: Septiembre 2014.

NÚMERO DE BOTELLAS: 19.767 (0,75 l) y 377 mágnium (1,5 l).

MARIDAJE: Dalmau es intenso y estructurado y por ese motivo, necesitamos combinarlo con platos de marcados sabores y acompañamientos con carácter: carré de cordero, carrilleras, patatas dulces, carnes estofadas con cierta dulzura (rabo de buey), ciervo, caza de pluma, entre otros. Nos gusta incluso recurrir al chocolate negro para domar este vino en la mesa.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO: Servir o decantar unos 20 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 16°-18°C para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

🏆 PUNTUACIONES

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 96 puntos.

JAMES SUCKLING (USA): 92 puntos. Un tinto sólido y agradable con notas de chocolate, frutos secos y piñones. Corpulento y con notas de roble en el final. Vino musculoso y con mucha fruta. Mezcla de tempranillo, cabernet sauvignon y graciano. Vino de un pago único. Beber ahora.

DALMAU
RIOJA

