

# DALMAU 2013

## VIÑEDO PROPIO

Dalmau procede de 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.

## GRADO ALCOHÓLICO

14,5% Vol. 71% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Graciano.

## VARIEDAD DE UVA

## VENDIMIA MANUAL

Vendimia manual seleccionada en palots de pequeña capacidad velando por que la uva llegue rápidamente a la bodega en perfecto estado. El Graciano se vendimió el 17 de octubre, el Tempranillo el 19 de octubre y el Cabernet Sauvignon el 22 de octubre.

## 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 NÚMERO DE BOTELLAS

13 de Octubre de 2016.

20.814 (75 cl).

## MARIDAJE

Rabo de buey deshuesado al vino tinto con aromas de menta y clavo, migas crujientes de pastor; paloma estofada, vino tinto, cacao y pimienta negra; jarrete de ternera larga cocción, croqueta de patata y pimiento del piquillo; trufas de chocolates negros amargos...

## 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 DALMAU 2013

**TIM ATKIN (UK): 96 puntos.**

**ROBERT PARKER (USA): 94 puntos.**

