

DALMAU 2014

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% Vol. 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% 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 Tempranillo el 8 de octubre y el Tempranillo y Cabernet Sauvignon el 14 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

21 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

FECHA DE EMBOTELLADO NÚMERO DE BOTELLAS

23 de julio de 2018.

15.040 (75cl).

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 16º-17ºC para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

PUNTUACIONES DALMAU 2014

GUÍA VINOS GOURMETS (ESPAÑA): 99 puntos.

ANUARIO VINOS EL PAÍS (ESPAÑA): 99 puntos.

JAMES SUCKLING (USA): 93 puntos.

