



# Onomástica

*Terruño y complejidad*

ONOMÁSTICA

RESERVA 2007



# ONOMÁSTICA

RESERVA 2007

**Variedad:** 80% Tempranillo, 10% Graciano y 10% Mazuelo.

**Viñedos:** De nuestra Finca El Estanque, un viñedo de más de 60 hectáreas, hemos seleccionado tres pequeñas parcelas donde cepas de más de 35 años sobreviven en un suelo arcilloso-calcáreo de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí las maduraciones son lentas y homogéneas obteniendo uvas con un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez fenólica.

**Vendimia:** Manual en pequeñas cajas. Mediados de octubre en la variedad Tempranillo y finales de octubre en el Mazuelo y en la variedad Graciano.

**Elaboración:** Elaborado en depósitos de acero inoxidable. Todas las variedades se vinifican por separado. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos.

**Fermentación** a temperatura controlada de 30 °C durante dieciocho días. El ensamblaje de los tres vinos obtenidos se realiza antes de su paso a bodega.

**Crianza:** Permanece durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante otros 24 meses.

**Nota de Cata:** Color rojo picota de intensidad alta, con un ribete granate. Aromas a fruta negra con notas de vainilla y chocolate negro sobre un fondo especiado y mineral. En boca se muestra carnoso y expresivo, con un final largo, elegante y untuoso.

**Maridaje:** Perfecto para acompañar asados de cordero y cochinillo, todo tipo de guisos y quesos de larga duración. Sorprende su excelente combinación con chocolate negro.



Onomástica  
*Terruño y complejidad*