

Caliza Gran Selección

D.O. La Mancha / Tinto



Caliza Gran Selección es un vino elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, de viñedos viejos con una producción máxima de 4.000 kg. por hectárea, a los que se les hace un seguimiento riguroso de la maduración.

La poda es la clásica en cabeza, por lo que la vendimia se realiza manualmente, consiguiendo que los racimos lleguen intactos a la bodega.

V VARIEDAD

Tempranillo

***** ESTILO

Vino tranquilo.

📍 REGIÓN

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

🍷 NOTA DE CATA

Color cereza con matices azulados y muy vivo, como corresponde a su juventud, combina aromas de bayas rojas, violetas y un toque de roble tostado, con sabores de frutas negras concentradas, de textura sabrosa y taninos maduros.

🍴 MARIDAJE

Es perfecto para degustar con todo tipo de carnes, aves, paté, queso curado, etc.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 15 y 18°C.

i INFORMACIÓN TÉCNICA

Una maceración más intensa que en el resto de vinos jóvenes, pero a la vez más delicada, ayuda a la obtención de taninos dulces y a la vez con carácter así como aromas florales y de frutas rojas propios de la Tempranillo, esto se consigue con una temperatura de fermentación entre 22 y 25 °C.

Terminada la fermentación alcohólica y para aumentar la sensación de volumen y de taninos dulces, se pasa a barricas de roble americano, donde tiene lugar la fermentación maloláctica y donde permanece de 2 a 3 meses.