

Kingpin



Blend Kingpin

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder. En este vino, Kingpin se encuentra con su compañero perfecto: un tinto suave, ricamente frutado, con deliciosos sabores de frutos negros y el toque avainillado del roble.



Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD

Tempranillo y Syrah

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

15-18°C

Notas de Cata

Color rojo picota, con capa media-alta y ribete compacto. Aromático, elegante con buena intensidad. Recuerdos de fruta negra madura, monte bajo, balsámicos. Fondo con toques de nobles cueros y vainilla. En boca resulta complejo, amplio, vivo. En boca resaltan las notas afrutadas, minerales, sobre finas sensaciones de cacao. Final persistente y elegante.

Maridaje

En este vino, Kingpin se encuentra con su compañero perfecto: un tinto suave, ricamente frutado, con deliciosos sabores de frutos negros y el toque avainillado del roble. Delicioso si se toma solo o perfecto con pizza, risotto, asado o queso.

Información Técnica

El objeto del *coupage* es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28°C. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.

Premios



Blend Kingpin blanco

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.

Descubre en Kingpin un vino blanco rebotante de sabores de frutas tropicales y un toque fresco de cítricos.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD

Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 6-8° C

Notas de Cata

De tono amarillo pajizo brillante con destellos verdosos, este vino muestra una complejidad sutil en su aroma. Se distingue por sus cautivadores matices de melocotón y albaricoque, realzados por toques cítricos y un suave trasfondo ahumado. En el paladar, revela su agradable elegancia a través de notas de frutas tropicales, sutiles matices de vainilla y una acidez excepcionalmente equilibrada.

Maridaje

En este vino, Kingpin descubre a su pareja ideal: se combina armoniosamente con platos de pasta, paella y una variedad de tapas frías. Su maridaje es excepcional tanto con pescados al horno y ahumados como con una selección de quesos.

Información Técnica

El objetivo de la mezcla era crear un estilo distinto de vino, aprovechando las cualidades de tres variedades de uva diferentes pero complementarias de varias regiones vitivinícolas notables en España. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 20-25 días con temperaturas máximas de 15 °C. Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con sus lías durante 2-3 meses para desarrollar sus característicos aromas secundarios. En el caso del Chardonnay, el vino permanece en barricas de roble francés durante 3 meses, haciéndose batonnage (removido de lías) varias veces por semana.

Premios

PLATA

2024 Sakura Awards: Kingpin blanco NV



Blend Kingpin Rosado

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los blend. Estos vinos se elaboran con un *cuvée* especial de diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD
Garnacha y Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10° C

Notas de Cata

Aromas de frambuesa y fresa maduras se complementan con sabores de nectarina en este delicioso rosado seco. Un final persistente y sabroso es la recompensa.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos, así como platos de comida asiática y oriental.

Información Técnica

Elaborado con uvas de las variedades tempranillo y garnacha. El control se inicia en la vendimia buscando la madurez tecnológica, para que en el hollejo de la uva no haya excesiva concentración de antocianos y nos permita obtener un Rosado de color pálido. En boca también conseguiremos un mosto con mayor acidez y punta de frescura. Cada variedad se trata por separado, se realizan maceraciones cortas (2-3 horas), prensados muy suaves y desfangados estáticos para conseguir mostos muy limpios. Las fermentaciones transcurren a muy baja temperatura como ocurre en los vinos blancos de calidad, en torno a 12-14°C y permanecen sobre sus lías durante 3-4 meses antes de su ensamblaje y embotellado.