

URBEZO CRIANZA 2014

REGIÓN: Aragón

TIPO DE VINO: Tinto Crianza con 10 meses en barrica de roble francés y americano.

VARIEDADES: Merlot, Cabernet-Sauvignon y Garnacha.

FINCA: URBEZO, parcelas: 12 (Merlot), 76 (Cabernet-Sauvignon), 94 (Garnacha).

PLANTACIÓN: en espaldera, 2,80 x 1,50

PRODUCCIÓN: 2,5 – 3,5 kg/cepa

PODA de invierno a dos brazos. Poda en verde: mayo 2014.

SUELO: arcillo-pedregoso con alguna zona de caliza media.

ALTITUD: 504 m.

VENDIMIA: septiembre-octubre de 2014.

ELABORACIÓN: Maceración en frío durante 48 horas. Fermentación alcohólica varietal durante 12 días, a temperatura controlada, seguida de la actividad maloláctica. Realizada la cata de los vinos varietales, se procede a un estudiado ensamblaje de los mismos, que posteriormente se lleva a crianza en barrica.

EMBOTELLADO: mayo 2016.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 % vol.

CATA: Color rojo cereza madura. Aroma complejo, con toques de fruta madura combinados con suaves tostados, toffee, vainilla, elegantes balsámicos, cacao y chocolate. En boca estructurado, redondo, armonioso, complejo y de largo final. Excelente bouquet.

GASTRONOMÍA: Carabineros express al vapor de manzana, pimientos de piquillo rellenos de bogavante, queso de oveja, foie, pescado azul a la brasa, carnes rojas y caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: de 17 a 18 °C.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Cosecha 2012 Medalla de Oro Berliner Wein Trophy – Berlín 2016

Medalla de Plata Mundus Vini

Medalla de Plata en Catavinum

Cosecha 2011 90 Puntos Guía Peñín 2015; 89 Puntos Parker, noviembre 2014; Medalla de Oro en Berliner Wein Trophy – Berlín 2015.

Cosecha 2010 90 Puntos Guía Peñín 2014; Medalla de Oro en Berliner Wein Trophy – Berlín 2013, medalla de Plata en Mundus Vini 2013 (Alemania).

Cosecha 2009 Medalla de Oro en The 2013 World Wine Championships (Chicago, EE.UU.); Medalla de Plata en Berliner Wein Trophy – Berlín 2012.

