



VIÑA URBEZO 2013

TIPO DE VINO: Tinto Joven.

FINCA: "Mingo López" y "Urbezo".

VARIEDADES:

Garnacha (65 años)

Merlot (24 años)

Syrah (23 años)

Suelo: Arcillo-pedregoso y de gran profundidad con zonas calcáreas.

Altitud: 600 – 650 m

Pluviometría: 380 l/m2.

Marco y densidad de plantación:

Garnacha marco real 2.20mx2.20m. 1.950 cepas/Ha.

Merlot y Syrah en calles 2.80mx1.40m. 2.550 cepas/Ha.

PODA: Garnacha, poda en vaso, secano.

Merlot y Syrah, espaldera a dos brazos, riego por goteo.

Poda en verde: Abril /Mayo 2013.

PRODUCCIÓN: Garnacha 1,45 kg/ cepa,
Merlot 2,70kg/cepa , Syrah 3,45 kg/cepa

VENDIMIA: Manual, septiembre 2013

ELABORACIÓN: Varietal con maceración carbónica.

Fermentación con temperatura controlada (26° C), durante doce días.

Grado alcohólico: 14°

EMBOTELLADO: Enero 2014

CATA: Color rojo cereza picota muy madura con tonalidades violáceas, púrpura y tintas. Aromas florales, violetas, pétalos de rosa; silvestres de montaña, balsámicos, ligero regaliz, frutas rojas y negras, frambuesa, mora, cereza y ciruela. Suave entrada en boca, amplio, sabroso, aterciopelado y equilibrado. Complejo, elegante y de largo posgusto. La armonía de sus variedades le confiere la tipicidad y personalidad de los VIÑA URBEZO.

GASTRONOMÍA: Fideuá de pollo de corral en chilindrón con all i oli de piñones; carpaccio de bacalao ahumado, foie, quesos, setas, carnes rojas, asados y pescado azul condimentado. **Temperatura de servicio:** 15° a 18° C.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

2012 y 2011— 90 Puntos Peñin

2010 – 90 Puntos Parker- 90 Puntos Peñin

2009 – Elegido por votación popular "El Mejor Vino de maceración carbónica"

2008 – 88 Puntos Parker **2007** - Bacchus de ORO

2005 – Elegido por votación popular "El Mejor Vino de maceración carbónica"

2004 – Medalla de PLATA en el "Concours Mondial de Bruxelles 2008" Bélgica

