

DISTINTO

Un semicrianza realmente distinto



Añada 2017. Año muy cálido y seco. Vendimia excesivamente temprana a finales de agosto principios de septiembre. A pesar de ello, los vinos jóvenes mantuvieron buena calidad aromática y mucha frescura.



50% Tempranillo
50% Shiraz

Uva procedente de la finca de Toñuna en Enguera. El clima de Enguera, más cálido y húmedo que el de Fontanars, permite obtener vinos jóvenes y crianzas de gran calidad y tipicidad. Viñedo en regadío de 8 años de edad. Producción 4,5 kg/cepa.

José Vicente Gómez Carbajal
Viticultor



Maceración corta, prensado a los 4 días. Fermentación maloláctica en depósito y posterior crianza de 5 meses en barricas seminuevas de roble húngaro y americano. 13,5% Vol., pH 3,55, AT 5,03g/L.



Rojo intenso, joven, jovial. Aromáticamente interesante, aunque no excesivamente intenso. Muy fresco en nariz destacando los aromas picantes a chile, la pimienta propia de la Shiraz y la frutuosidad del tempranillo. La maduración temprana de la añada 2015 le confiere unas notas herbáceas muy interesantes y bien ensambladas con el resto de aromas. La barrica está presente pero no es protagonista apreciándose notas avainilladas del roble americano y suaves aromas de almendra tostada. Buena acidez, tanino duro y ligeramente agresivo.

Vino ideal para esa copa mientras preparas la cena...

Evolucionará muy bien en botella, sacando a relucir la fruta madura, apenas perceptible los primeros años, minimizando los tonos vegetales y puliendo los taninos.

Diego Fernández Pons
Enólogo