

# MEGALA

## Vino tinto de larga crianza



**Añada 2016.** Sin duda una de las añadas más difíciles de lo que llevamos de siglo. Las lluvias tardías del verano pudrieron mucha uva. Fue necesario hacer vendimia manual y selección de racimos en campo para garantizar la calidad de la uva. Las noches frescas permitieron obtener una maduración fenólica excepcional.



**60%** Monastrell  
**20%** Tempranillo  
**20%** Marselán

Monastrell de Casa Lluch, Marselán de Casa Corones y Tempranillo de la Sierra. Viñedo en secano de 20 años de edad. Producción 3,3 kg/cepa.

### José Vicente Gómez Carbajal

*Viticultor*



Maceración prefermentativa en frío durante 5 días, remontados suaves dos veces al día y maceración postfermentativa de 23 días. Crianza de 14 meses en bodega de roble francés de tercer-cuarto uso. 14,5% Vol., pH 3,67, AT 4,5 g/L.



Color rojo intenso muy bonito. A la vista parece un vino mucho más joven de lo que es. Predominan aromas florales, aromas a clavel, rosas, aromas de bosque mediterráneo, garriga, enebro y tomillo. El roble está muy bien ensamblado y no domina al vino. Gran frutuosidad, ciruela madura. Final de boca muy elegante, tanino dulce, bien pulido. Tostados de la madera que recuerda a aromas a chocolate, cacao, regaliz. Bien equilibrado, buena acidez.

Evoluciona favorablemente en botella computando la fruta, desarrollando aromas a regaliz, puliendo aún más el tanino ¡Un vinazo!

Consumir entre 2020 y 2025.

### Diego Fernández Pons

*Enólogo*