

Terracum



Procedencia

Viñedos propios de la variedad Tempranillo (Tinta del País) instalados en la Finca Pissarrosas, con cepas de más de 25 años de antigüedad

Producción

6.498 botellas y 220 magnums

Añada

2004

Grado alcohólico

13% Vol. Alcohol

Plantación: en espaldera, riego con goteo, y poda en seco de doble cordón

Tipo de suelo: calizo

Rendimiento por hectárea: 5.000 kg.

Crianza

26 meses en barricas nuevas Americana y Francesa y 30 meses de envejecimiento en botella.

Notas de cata

Fase visual: Color cereza picota intenso de capa media-alta con tonalidades púrpura. Limpio y brillante

Fase olfativa: Aromas complejos muy finos, potentes y elegantes, a frutas maduras con un delicado tono láctico, balsámico y a especias. Se distinguen aromas compotados de frutos rojos y negros sobre un elegante fondo de maderas

Fase gustativa: Sabroso, con las aristas tánicas redondeadas y un potente y expresivo final frutal. Sedoso, muestra un excelente equilibrio fruta-madera. Postgusto largo y grato que deja un afinado matiz tostado

Gastronomía

La excelencia de la Tinta del país en un terroir cabal y su crianza en la línea de los grandes reservas pide potencia y complejidad a los platos, escoltando oportunamente las carnes de vacuno mayor a la parrilla o estofadas, las elaboraciones de caza, los potajes de legumbres enriquecidos con carnes y los pescados firmes y succulentos como el rodaballo o el mero preparados al horno

Recomendación de servicio: 17-18°C