Bodegas Castaño Solanera Cepas Viejas (2015)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Castaño**
Nombre	**Solanera Cepas Viejas**
Año	**2015**
Uvas	Monastrell (70 %) Garnacha Tintorera (15 %) Cabernet Sauvignon (15 %)
Ubicación	**España > Murcia > Yecla**
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	**10,50 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
Acidez	2.90 g/l
pH	3.68

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación Maceración y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura constante de entre 26 y 28ºC. Posteriormente se lleva a cabo también una fermentación maloláctica. Envejecimiento Crianza de 10 meses en barricas de roble, el 80% de ellas de procedencia francesa y el 20% americana. Embotellado Se lleva a cabo sin estabilización previa, por lo que pueden aparecer ligeros precipitados que no afectan a la calidad del vino.

VINEYARD

Viticultura	Vendimia Se llevó a cabo durante los meses de septiembre y octubre de 2015

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

Tierra

Descripción
Viñedos situados a 750 metros de altura con orientaciones norte y sur.
Edad
44 años para los viñedos de Monastrell y Garnacha Tintorera y 19 años para los de Cabernet Sauvignon.
Suelo
Calizo pedregoso, con ciertas franjas de terreno de componente más arcilloso y arenoso.
Clima
Mediterráneo-continental.

REFERENCIAS

Web www.bodegascastano.com

COMENTARIO

Comentario

Con más de diez años a sus espaldas, Solanera Viñas Viejas es fruto de la unión entre Bodegas Castaño, uno de los referentes en el sector vitivinícola del sureste español, y su distribuidor estadounidense: ambos compraron un viñedo en la finca Casa Marta (Yecla, Murcia). Primero ha triunfado en Estados Unidos y, ahora, empieza a comercializarse en España. Seguro que tendrá el mismo éxito… ¡o más!

La uva mayoritaria es monastrell, una variedad mediterránea que ofrece vinos puros y concentrados, además de afrutados y, lo más importante, fáciles de beber. Se considera la segunda variedad más representativa de uva tinta, posicionándose en primer lugar la tempranillo. Su tamaño es mediano, compacto y fuerte, lo que la convierte en un fruto ideal para madurar en climas cálidos. Ni las largas horas al sol ni tampoco la falta de lluvia hacen que desaparezca la esencia del sabor de esta uva. ¡Todo un lujo!

De origen francés, la uva cabernet sauvignon procede de la región vinícola de Burdeos, aunque se cultiva en casi todas las zonas en las que se produce vino. Su piel gruesa la convierten en un tipo de uva perfecta para resistir a las heladas. Además, su jugo es ideal para combinarlo con carnes rojas.

Por último, garnacha tintorera, como su propio nombre indica, le aporta el extra de color al Solanera Viñas Viejas. Se caracteriza por ser una clase de uva con la pulpa coloreada, a diferencia del resto: no solo su piel es de color azul casi negro, sino que su interior, también. Su intensidad de colorante hace que esta uva de tamaño mediano se utilizase antiguamente en la creación de algunos vinos con el fin de oscurecerlos.

Asociación Enológica Cultural LUNE 1962 CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (1)

Bodegas Castaño Solanera Cepas Viejas (2015)

Fecha	**14 de junio de 2017**
Catador	Asociación Club de Catas Torrejón
Puntuación	92.0
Visual	Color rojo picota oscuro con ribete granate. Capa media alta. Se muestra limpio y brillante
Olfato	Intensidad alta y compleja. Limpio y franco. Predomina la fruta roja madura y licorosa. Notas balsámicas. Especiado. Ligeros tostados agradables y elegantes.
Boca	Entrada fresca y golosa. El paso en boca es agradable, con presencia de notas minerales. Se muestra voluminoso. Acidez correcta y taninos presentes. Recuerdos a fruta madura. El final es largo y frutal.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (1)

14/6/17	Precio de	10,17 €		14/6/17	Consumido		