

Tilenus envejecido en roble (2016)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Estefanía
Nombre	Tilenus envejecido en roble
Año	2016
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	9,50 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Cosecha: Manual, realizada habitualmente durante el mes de septiembre.
	Vinificación: Fermentación espontánea realizada en depósitos de acero inoxidable.
	Envejecimiento: Entre 8 y 12 meses en barrica de roble francés.
	Embotellado: En diciembre de 2018.



Tilenus envejecido en roble (2016)

Viticultura Descripción:
Viñedos en ladera situados en las localidades de Valtuille de Arriba y Pieros. Ubicados a entre 600 y 700 metros de altitud.

Edad:
Entre 40 y 60 años.

Rendimiento:
5.000 kilogramos por hectárea.

Cosecha:
Manual, realizada habitualmente durante el mes de septiembre.

Tierra Suelo:
Calcáreo-arcilloso.

Clima:
Continental con influencia atlántica.

REFERENCIAS

Web <https://www.mgwinesgroup.com/bodegas-estefania/>



COMENTARIO

Comentario Tilenus comenzó desde el principio con la filosofía de elaborar vinos manovarietales con personalidad que fuesen capaces de transmitir la esencia de los viñedos viejos del Bierzo. Para ello se trabajó con una serie de viticultores para establecer unos parámetros de calidad mientras también se realizaba un lento y complejo trabajo de recuperación en el viñedo.

Viñedos

Tilenus comenzó con la recuperación de viñedos viejos hace ya más de 10 años en pueblos cercanos como Pieros, Valtuille o Villafranca del Bierzo. Poco a poco, los responsables de la bodega se fueron enamorando de pequeños pagos que fueron adquiriendo hasta hacerse con un total de 40 hectáreas que es la cantidad de viñedo, algunos de ellos incluso centenarios, que poseen en la actualidad.

En esta zona la vendimia sólo puede realizarse a mano, ya que no hay espacio suficiente para los tractores y además los desniveles son excesivamente pronunciados para ellos. Cada cepa tiene un rendimiento limitado por debajo de 1,2 kilogramos. La vendimia se realiza también en pequeñas cajas perforadas de 10 a 15 kg para que los racimos lleguen enteros y en perfecto estado a la mesa de selección.

Bodega

La bodega se asienta sobre una antigua lechería que fue restaurada combinando la piedra y la pizarra de la zona del Bierzo con madera para estar en línea con la arquitectura tradicional de la zona.

Cada paso del proceso de elaboración tiene asignado un lugar en Bodegas Estefanía, con unas condiciones específicas de temperatura, humedad y luminosidad. Sirva como ejemplo la sala de barricas, con alrededor de mil barricas bordelesas fabricadas por las firmas más prestigiosas.

Actualmente la bodega pertenece al grupo MGWines Group, dueño también de otras bodegas presentadas en nuestra web como Lavia o Sierra Salinas. En la filosofía de este grupo destaca el empeño por rescatar zonas y variedades de uvas que en muchos casos son incluso desconocidas por el gran público, por lo que que el proyecto de Tilenus se adapta perfectamente a su ADN. Actualmente, el responsable de la bodega es Carlos García y el enólogo y director técnico es Raúl Pérez, quien se encarga de supervisar la evolución de los vinos y determinar el momento óptimo de equilibrio en ellos.

Reconocimientos

- Tilenus Roble 2011 (90), (2014 IWC, S. Tanzer)
- Tilenus Roble 2010 (90), (2014 Wine Spectator)
- Tilenus Roble 2010 (90), (2013 WA, R. Parker)
- Tilenus Roble 2010 (91), (2012 IWC, S. Tanzer)
- Tilenus Roble 2008 (90), (2010 GP, J. Peñín)
- Tilenus Roble 2007 (91), (2012 IWC, S. Tanzer)
- Tilenus Roble 2007 (91), (2011 WA, R. Parker)
- Tilenus Roble 2006 (90), (2009 WA, R. Parker)
- Tilenus Roble 2005 (Medalla de Plata) (CINVE 2008)

Tilenus envejecido en roble (2016)

CATAS (1)

Fecha **29 de enero de 2020**
Catador Curso De Cata
Puntuación 90.0
Visual Intenso color rubí con un ribete donde se aprecia ligeras irisaciones púrpura. Capa media. Limpio y brillante
Olfato Intensidad aromática media. Típico Mencía con mucha fruta roja, principalmente frambuesa y fresa. También aparecen notas flores de violetas a copa parada.
Al agitar se incorporan notas especiadas de clavo y tostados de la barrica.
Boca Entrad en boca ligera y fresca. Paso por boca algo untoso con taninos muy finos y agradables, bien conjuntado con una correcta acidez.
En retronasal se hacen presentes las notas de frambuesa y los tostados de la madera
Persistencia final: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
29/1/20	Consumido	9,50 €	Curso de Cata 2019/20
29/1/20	Consumido	9,50 €	Curso de Cata 2019/20

Asociación Enológica Cultural
WINE
Lovers

CLUB DE CATAS
TORREJON