

Finca Los Halcones 2021



Añada	2021
Bodega	Pagos de Vega Tolosa
Den.origen	Manchuela
Uvas	Bobal
Fecha de cata	23/10/24
Tipo de vino	Tinto crianza
Precio	16,00 €
Puntuación	7,7

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

La zona de estos viñedos recibió el nombre de “Finca Los Halcones”, un paraje único rodeado de pinos, robles y plantas aromáticas, situado en el “Valle del Cabriel” declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO. En este vino se busca expresar la singularidad de nuestros viñedos de cepas de más de 80 años para que sea un vino con personalidad propia. Uva vendimiada manualmente con selección en bodega y maceración prefermentativa en frío. Destaca la fermentación con levaduras autóctonas de la uva para mantener el "terroir". El vino es resultado de una selección de 55 barricas de roble francés, de las que sólo se elaboran 16.600 botellas y otro largo periodo de tiempo en botella, crearán un vino armonioso, con personalidad y sello de autor. Este vino puede crear sedimentos porque no ha sido filtrado para no perder su identidad. 14 meses en barrica de roble francés, Ecológico y vegano

Análisis enológico

Alcohol: 14,5%

Fases de la cata:

Visual

De color rojo picota madura y ribete cardenalicio algo avanzado, capa alta y está limpio y brillante

Olfativa

Es un vino aromáticamente intenso, aparecen tostados y frutos rojos, especias como la pimienta, canela y aromas a tinta china. Se tomo una botella sin decantar que se encontraba algo cerrado y no era tan expresivo y otra decantada que estaba mejor. El no decantado, se abrió poco después y al final era muy parejo con el decantado

Boca

Tiene una entrada golosa, con el tanino muy presente, se presenta bastante alcohólico, tiene una acidez interesante y un ligero amargor fina, por lo que el vino es bastante largo. Es bastante persistente