

Ismael Gozalo - Rufian (2013)



IDENTIDAD

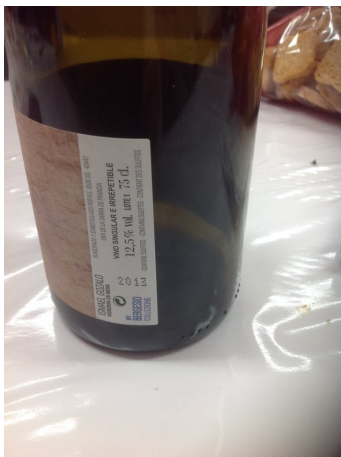
Bodega	Ismael Gozalo
Nombre	Rufian
Año	2013
Uvas	Rufete (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Castilla y León
Clasificación	Vino de la Tierra
Categoría	Vino Tinto / Seco
Precio	17,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

ELABORACIÓN

Barrica (meses)	7 Meses
Info. sobre	Vino biodinamico con una producción limitada a 2/3 barricas al año.
Viticultura	Este varietal es hermano de la pinot noir, uva con poco color, buena acidez y muy floral. No se utilizan bombas para remontados: solo se trabaja para ayudar a la fermentación alcohólica, haciendo pillage con las manos y los pies. Con una densidad de 1020, la pasta se prensa y el vino resultante se baja a barrica borgoñona para su crianza, siendo la más corta de nuestros vinos con 9/10 meses en barrica.
Tierra	La viña se plantó en 1951 sobre suelo de granito descompuesto y una floración de pizarra. La superficie cultivada es de 1.16 Ha.



CATAS (1)

Fecha	27 de mayo de 2015
Catador	Yo
Puntuación	93.0
Visual	Capa baja. Color rojo granada con tonos violáceos. Limpio y brillante
Olfato	Muy fragante con notas de incienso, ahumados que evolucionan al agitar a especias con un fondo sutil de tabaco de pipa.

Ismael Gozalo - Rufian (2013)

Boca En boca se muestra limpio y Suave con predominio de tostados, fruta roja, y sotobosque.
Fantástica acidez y taninos muy equilibrados.
En el paso muestra una elegante rusticidad.
Postgusto a pan ligeramente tostado.

BOTELLAS SACADAS (1)

27/5/15	Precio de	17,00 €		27/5/15	Consumido		
---------	-----------	---------	--	---------	-----------	--	--