



## IDENTIDAD

---

Bodega	Bodegas Divina Proporción
Nombre	Encomienda De La Vega
Año	2014
Uvas	Tinta del Pais
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.5 %
Precio	6,20 €



## BOTELLA

---

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro



## CONSUMO

---

Apertura

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol 14.50 %

## ELABORACIÓN

---

Barrica	6 Meses
Info. sobre	<p>La vendimia se realiza a mano y en cajas pequeñas para asegurarse que llega entera a bodega. La selección de la uva se hace tanto en viña como en bodega, la calidad es primordial. Tras macerar las uvas en depósitos de acero inoxidable, estas pasan por una fermentación con levaduras autóctonas durante 10 días. .</p> <p>Ha permanecido en barricas de roble francés y americano durante seis meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría.</p>
Viticultura	<p>Este vino es un monovarietal de Tinta de Toro procedente de 15 hectáreas de viñedo propio con cepas de una edad mínima de 30 años situadas alrededor de la bodega, a unos 600-900 metros sobre el nivel del mar.</p>

## CATAS (1)

---

# Bodegas Divina Proporción - Encomienda De La Vega (2014)

Fecha **3 de febrero de 2016**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 88.0  
Platos Guisos de legumbres, guisos de patata, arroces y carnes blancas  
Visual Rojo granate muy cubierto con ribete púrpura. Limpio y brillante  
Olfato Intensidad alta, aromas de café y tabaco a copa parada. Al agitar aparecen notas de frutas negras y rojas casi confitadas, tonos de coco, especias y leves balsámicos y empireumáticos (tostados). -  
Boca Ataque potente y seco, con acidez adecuada, buena constitución, sabroso, con leve aspereza (se nota la tanicidad de la barrica y la de la fruta), que debe mejorar en botella y un final algo secante por la acción de la madera. Buena persistencia.

## BOTELLAS SACADAS (1)

3/2/16	Precio de		3/2/16	Consumido	
--------	-----------	--	--------	-----------	--

