

# Celler del Roure Maderusa (2010)



## IDENTIDAD

Bodega **Celler del Roure**  
Nombre **Maderusa**  
Año **2010**  
Uvas Mandó (35 %)  
Garnacha Tintorera (20 %)  
Petit Verdot (15 %)  
Syrah (15 %)  
Cabernet Sauvignon (10 %)

Ubicación

Categoría **Vino Tinto**

Precio **18,95 €**

## BOTELLA

Volumen **750mL**

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol **15.00 %**

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia  
Vendimia manual en cajas de 15 kg con mesa de selección tras el despalillado.  
Vinificación  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable con levadura indígena.  
Fermentación maloláctica en barricas de roble de 225 litros.  
Envejecimiento  
12 meses en barrica de roble francés de 225 y 500 litros y 12 meses en tinaja de barro de 2600 litros.  
Embotellado  
Julio de 2013.

## VINEYARD



# Celler del Roure Maderusa (2010)

|            |                                                                                                                                                     |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tierra     | Descripción                                                                                                                                         |
|            | Viñedos en espaldera a 550 metros sobre el nivel del mar.                                                                                           |
| Superficie | 15 hectáreas.                                                                                                                                       |
| Edad       | Plantados en 1996.                                                                                                                                  |
| Suelo      | Suelos franco arcillosos calizos para la Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot y suelos franco arenosos para la Monastrell y Garnacha tintorera. |
| Clima      | Mediterráneo.                                                                                                                                       |

## CATAS (1)

|            |                                                                                                                     |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fecha      | 31 de mayo de 2017                                                                                                  |
| Catador    | Yo                                                                                                                  |
| Puntuación | 70.0                                                                                                                |
| Visual     | Rojo picota, capa alta. Se muestra opalescente                                                                      |
| Olfato     | Se muestra evolucionado, con aromas a cuero viejo y algo de pegamento. Al agitar aparecen defectos a huevo podrido. |
| Boca       | En boca se muestra muy corto, con taninos muy potentes. En el paso aparece nuevamente el cuero viejo.               |

## BOTELLAS SACADAS (1)

|         |           |  |         |           |  |  |
|---------|-----------|--|---------|-----------|--|--|
| 31/5/17 | Precio de |  | 31/5/17 | Consumido |  |  |
|---------|-----------|--|---------|-----------|--|--|