

Bodegas Tagonius Tagonius (2010)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Tagonius
Nombre	Tagonius
Año	2010
Uvas	Syrah Cabernet Sauvignon Tempranillo Merlot
Ubicación	España > Madrid > Vinos de Madrid
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Tagonius Crianza es fruto de un esmerado trabajo de selección de uvas de nuestras viñas, de un excelente coupage de variedades nobles como son Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, que hacen una mezcla única.

Maceración prefermentativa en frío, fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, y maceración postfermentativa entre 5-12 días. FML en depósito de acero inoxidable. Paciente envejecimiento entre 11-14 meses en barricas de roble americano (40%) y francés (60%) y una vez en botella sufre un proceso de afinado durante doce meses, como mínimo, en nuestra bodega

VINEYARD

Tierra En La Veguilla concretamente, camino de Villarejo, hemos seleccionado unas excepcionales parcelas que constituyen por sus tipos de suelo, inviernos fríos y veranos calurosos un marco único para la producción de vinos de calidad. Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Malvar son los varietales básicos de nuestros vinos Tagonius.

A 45 km al sureste de Madrid, en Tielmes de Tajuña, treinta y cinco hectáreas componen la base de nuestro viñedo, todas dentro de la D.O. Vinos de Madrid.

REFERENCIAS

Web <http://www.tagonius.com/>

CATAS (1)

Fecha **21 de diciembre de 2016**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **87.0**
Notas **Fase visual: Color picota intenso y vivo. Brillante y limpio, de intensidad alta con ribete teja propio de evolución por crianza.
Fase olfativa: Gran complejidad aromática, acompañada por notas a frutos negros maduros(mora, cassis), tonos tropicales y minerales (grafito), así como torrefactos (caramelo, cacao), sotobosque, balsámicos y especiados.
Fase gustativa: Es un vino carnoso y estructurado, pero con un paso muy sedoso seguido por un final asombrosamente largo.**
Visual **Color rojo picota. Capa media. Limpio y Brillante. Buena lágrima**
Olfato **Intensidad baja con fuerte presencia de chuches de fresa, azúcar quemada, levaduras, cuero y recuerdos de coco**
Boca **Entrada abocada, baja acidez y taninos muy suaves. En paso sobresalen los aromas a fruta madura y a compota de fruta. Intensidad media. Impresión final agradable**

BOTELLAS ALMACENADAS (1)

21/12/16	Precio de mercado	10,00 €		Cata 2016
----------	-------------------	---------	--	-----------