



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Perez Hidalgo
Nombre	Vega Del Geva
Año	2013
Uvas	Syrah (40 %) Cabernet Sauvignon (35 %) Merlot (25 %)
Ubicación	España > Andalucía > Sierras de Malaga
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	7,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre 12 meses en barrica de roble francés y americano. La vinificación se realiza de forma independiente para cada variedad ,en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada entre 24 y 27 °C. Una vez que las fermentaciones han concluido se pasa el vino a la bodega para la crianza en barricas de roble francés y americano de 224 y 300 litros donde se guardaran en madera 6, 12 o 18 meses según el destino del vino; roble, crianza o reserva. Transcurrido el tiempo de crianza en madera se embotella y se guardan las botellas en jaulones hasta que el que el vino alcance un grado apropiado de color, aroma y sabor para ser etiquetado y consumirlo.

REFERENCIAS

Web <http://www.bodegasperezhidalgo.es>

COMENTARIO



Bodegas Perez Hidalgo Vega Del Geva (2013)

Comentario En el Páramo de "EL Morquecho" (Alora, Málaga), antigua propiedad de Casser, entre el rio Guadalhorce y el Geva se encuentra este viñedo con una extensión de 7 Hectáreas, posee un suelo franco-arcilloso, idónea para el cultivo de la vid tinta. El terreno tiene una ligera pendiente orientada al Oeste para recoger los últimos destellos del Sol que madurará el fruto. Las variedades que cultivadas son Shyrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

El marco de plantación (2x1.4 m) es más denso que el que habitualmente se utiliza en España y particularmente en Andalucía, y tiene por objetivo que exista más competencia entre las distintas cepas para obtener así menor cantidad de uva por cepa, pero con mayor calidad. La plantación se cultiva en espalderas y tiene riego de control para optimizar el crecimiento vegetativo de los pámpanos donde cuelgan los racimos.

CATAS (1)

Fecha 5 de octubre de 2016
Catador Curso De Cata
Puntuación 50.0
Notas Desechado por evolucionado. (La bodega recomienda decantarlo y oxigenarlo, igual hay estuvo el problema)

CATA DE TERCEROS:

Vista: Vino de color entre rubí y cereza intenso limpio y brillante con capa alta y ribetes en los que se perciben aún tonos violáceos .

Nariz: Se presenta opulento con una amplia gama de frutas rojas salvajes (mora, frambuesa), todo ello arropado por la presencia de la barrica americana y francesa (notas de vainilla y especias, sobretudo pimienta). Es agradable el intenso aroma a balsámico; eucalipto, hinojo, romero

Boca: Complejo, carnoso y con estructura. Se conjugan perfectamente con la crianza en madera, con la fruta de base. Dos características lo hacen diferente, la primera es que no existe ningún atisbo de verdor y la segunda es su estructura totalmente terciopelo..

BOTELLAS SACADAS (1)

5/10/16	Precio de	7,50 €	5/10/16	Consumido		
---------	-----------	--------	---------	-----------	--	--