

Divina Proporción 24 mozas (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Divina Proporción
Nombre	24 mozas
Año	2015
Uvas	Tinta de Toro (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Ha permanecido en barricas de roble americano durante seis meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría.

VIÑEDO

Viticultura De cepas de Tinta de Toro de al menos 40 años,

COMENTARIO

Divina Proporción 24 mozas (2015)

Comentario Se trata de una bodega familiar al frente de la cual se encuentra Máximo San José de la Rosa, vinculado al mundo agrícola desde la Infancia gracias a su entorno familiar. Máximo, junto a su hermano Juan, se encarga de cultivar el viñedo, mientras que su mujer Yovana es la responsable de las labores administrativas, comerciales y de relaciones públicas.

La bodega tiene actualmente una capacidad para 120.000 kilogramos de uva por añada y 300 barricas, y aunque esperan crecer, pretenden mantener en todo momento el mimo y cuidado hacia sus vinos como hasta ahora, sin dejarse llevar por los grandes y a veces descontrolados volúmenes.

La filosofía de Divina Proporción es que el alma de sus vinos se encuentra en las viñas, no en la bodega. En este sentido, todos los viñedos de la casa se han reconvertido al cultivo ecológico con el fin de conseguir vinos mucho más naturales, equilibrados y respetuosos con el entorno. Los viñedos de esta casa (22 hectáreas propias y 50 controladas) se encuentran entre los 600 y los 900 metros de altitud, lo que se traduce en una diferencia térmica de hasta 30 grados durante algunos días de verano. Los más viejos tienen la particularidad de que se encuentran plantados en su mayoría en "pie franco", es decir, sin injertar, ya que en esta zona la filoxera no tuvo apenas incidencia.

Por lo que respecta al suelo, los viñedos del Pago de la Jara tienen un suelo pobre y cargado de piedra, así que las cepas buscan los escasos nutrientes en el subsuelo, obteniendo así un fruto cargado de polifenoles, muy concentrado y con una piel muy sana. Los Pagos de Valdeví y el Palo tienen un suelo más arenoso y entregan vinos más frescos en los que predominan los toques más florales y de monte bajo.

Esta bodega, que únicamente vinifica con la variedad Tinta de Toro, es además un buen ejemplo de enoturismo, ya que organiza actividades y fiestas temáticas en torno al vino y a la gastronomía durante todo el año. Con el vino '24 mozas' rendimos homenaje a la ciudad de Toro y su rico folclore.

Las 24 mozas protagonizan la copla 'Tío Babú', una canción en la que se relata la historia de una tradicional boda toresana a la que no "iban 24, iban 25 porque iba la novia".

Los históricos viñedos de la Vega de Toro y la melodía de 'Tío Babú' resurgen al descorchar cada botella de nuestra crianza '24 mozas' 2012.

¿Queréis un brindis muy especial? Os proponemos revivir el júbilo de la fiesta con sus vivos y floreados trajes típicos y alegres canciones mientras disfrutáis de una copa de '24 mozas'

CATAS (1)

Fecha **10 de enero de 2018**

Divina Proporción 24 mozas (2015)

Catador Curso De Cata

Puntuación 89.0

Notas NOTAS DE CATA DE BODEBOCA:

Rojo granate de capa alta y ribete púrpura limpio. Intensidad media alta. Marcados tonos frutales con recuerdos a frutas negras muy maduras (moras), notas de coco y atisbos de especias.

En boca es seco, con acidez adecuada, bien constituido, sabroso con buena textura (tanicidad noble y ajustada de la madera a la fruta). Final frutal grato levemente especiado. Buena persistencia.

Visual Rojo granate y ribete púrpura, capa media. Limpio y brillante

Olfato Aromas a fruta roja madura, principalmente mora, vainilla y balsámico. Al agitar aparecen toques dulzones de mermelada de fruta negra. Elegante y muy delicado

Boca Entrada carnosa, Muy golosa, con volumen.

En el paso se muestra con buena acidez y taninos muy presentes y potentes. Buen equilibrio entre madera y fruta.

En retronasal aparecen notas de pimienta.

Buena persistencia final.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
10/1/18	Consumido		