

Bodegas Martin Codax Cuatro Pasos (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Martin Codax
Nombre	Cuatro Pasos
Año	2014
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	5,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Tras la vinificación se completa su breve crianza en barricas de roble francés y americano de 300L durante 2-3 meses.

VINEYARD

Tierra Uvas seleccionadas de cepas, la mayoría de más de 60 años, procedentes viñedos situados en zonas de ladera de los mejores parajes del Bierzo

COMENTARIO

Bodegas Martin Codax Cuatro Pasos (2014)

Comentario La bodega se alza un caserón solariego del siglo XVIII de amplias estancias y techos altos. Sus cimientos conocen desde siempre el arte de la elaboración del vino y sus suelos se tiñeron miles de veces con el mosto de la mencia. Abandonado durante algunas décadas, la que fue bodega, lo podrá seguir siendo siempre. Es el lugar perfecto. En 2003, nace Cuatro Pasos.

Rápidamente, las cuadras dejan paso a las bodegas y los antiguos depósitos de hormigón sirven como naves de crianza. Lo antiguo y lo moderno se combinan perfectamente a favor de un buen resultado. El espíritu que se había perdido, vuelve a estar presente. Ya huele a vino. No hay nada como sentirse en casa.

Cuatro huellas de oso descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de este vino.

Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelencia: selección de tierra, cuidado de la vid, clima idóneo y esmero en la elaboración.

Cuatro lugares: Valtuille, Villadecanes, Otero y Villafranca forman cuatro referentes geográficos que definen el carácter de sus gentes y la peculiar forma de cultivar sus viñedos.

CATAS (1)

Fecha 18 de octubre de 2017

Catador Curso De Cata

Platos Es un vino muy versátil en su maridaje. Acompaña perfectamente carne asada o estofada, caza menor, carpaccio, cecina, pastas, patés, revueltos de verduras y queso de oveja.

Notas NOTAS DE CATA DE LA BODEGA:

FASE VISUAL

Capa media-alta con color rojo guinda y reflejos violáceos.

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta donde destaca la fruta roja tipo guinda, cereza, ciruela y las notas florales, de violetas. Presenta un fondo especiado de vainillas con notas torrefactas y minerales.

FASE GUSTATIVA:

Fresco, envolvente y con buena estructura en boca. En retronasal destacan las notas frutales. Redondo y equilibrado

Visual Color rojo picota con ribete rojo guinda. Capa media. Se presenta limpio y algo opalescente.

Olfato Intensidad media, mostrándose evolucionado que tapan los aromas. Ligeros recuerdos de fruta roja, vainilla y minerales.

Bodegas Martin Codax Cuatro Pasos (2014)

Boca Ataque algo picante y con presencia de acético.
Baja acidez, taninos imperceptibles.

BOTELLAS SACADAS (1)

18/10/17	Precio de	5,50 €	18/10/17	Consumido		
----------	-----------	--------	----------	-----------	--	--

