

Bodegas Divina Proporción Encomienda De La Vega (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Divina Proporción
Nombre	Encomienda De La Vega
Año	2014
Uvas	Tinta del Pais
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	6,20 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de Info. sobre	6 Meses
Info. sobre	La vendimia se realiza a mano y en cajas pequeñas para asegurarse que llega entera a bodega. La selección de la uva se hace tanto en viña como en bodega, la calidad es primordial. Tras macerar las uvas en depósitos de acero inoxidable, estas pasan por una fermentación con levaduras autóctonas durante 10 días. . Ha permanecido en barricas de roble francés y americano durante seis meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría.

VIÑEDO

Viticultura	Este vino es un monovarietal de Tinta de Toro procedente de 15 hectáreas de viñedo propio con cepas de una edad mínima de 30 años situadas alrededor de la bodega, a unos 600-900 metros sobre el nivel del mar.
-------------	--

CATAS (2)

Fecha **10 de enero de 2018**



Bodegas Divina Proporción Encomienda De La Vega (2014)

Catador Yo
Puntuación 87.0
Evento Encomienda de la Vega 2016
Notas NOTAS DE CATA DE LA BODEGA:
Rojo granate muy cubierto con un juvenil ribete púrpura limpio. Intensidad media media-alta. Se aprecian notas de frutas negras y rojas casi confitadas, tonos de coco, especias y leves balsámicos y empireumáticos (tostados).
En boca es seco, con acidez adecuada, buena constitución, sabroso, con leve aspereza (se nota la tanicidad de la barrica y la de la fruta), que debe mejorar en botella y un final algo secante por la acción de la madera pero frutal y especiado. Buena persistencia.

Visual Rojo cereza intenso con ribete violáceo, capa alta, limpio y brillante.
Olfato Fruta roja y negra, con recuerdos de chocolate y tabaco.
Al agitar aparecen notas balsámicas

Boca Entrada seca, bastante áspero en el paso por boca producto de los taninos muy verdes. Acidez correcta. Buen equilibrio entre madera y notas frutales.
Con cierta persistencia

Fecha 3 de febrero de 2016
Catador Curso De Cata
Puntuación 88.0

Platos Guisos de legumbres, guisos de patata, arroces y carnes blancas
Visual Rojo granate muy cubierto con ribete púrpura. Limpio y brillante
Olfato Intensidad alta, aromas de café y tabaco a copa parada. Al agitar aparecen notas de frutas negras y rojas casi confitadas, tonos de coco, especias y leves balsámicos y empireumáticos (tostados). -
Boca Ataque potente y seco, con acidez adecuada, buena constitución, sabroso, con leve aspereza (se nota la tanicidad de la barrica y la de la fruta), que debe mejorar en botella y un final algo secante por la acción de la madera. Buena persistencia.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
3/2/16	Consumido		
10/1/18	Consumido		