Bodegas Divina Proporción Madremia (2015)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Divina Proporción**
Nombre	**Madremia**
Año	**2015**
Uvas	Tinta de Toro (100 %)
Ubicación	**España > Castilla y León > Toro**
Categoría	Vino Tinto
Precio	**10,00 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 12 días, con fermentación a baja temperatura para extraer más matices frutales alternando con picos de temperaturas más altas en momentos clave gracias a un sistema de frío que se utiliza para buscar mayor estructura. Se realizan bazuqueos diarios. Fermentación maloláctica en depósitos de inox (80%) y en barrica (20%). Envejecimiento 9 meses en barrica de roble francés y americano. Casi todas ellas son nuevas

VIÑEDO

Viticultura	Viñedos de más de 40 años
Tierra	Una parte de las viñas están asentadas en suelos pedregosos calientes y otra parte en zonas más frescas, con ciclos vegetativos más largos y maduraciones más lentas. Clima Continental, típico de la región de Toro.

COMENTARIO

Asociación Enológica Cultural
WINE LOVERS
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodegas Divina Proporción Madremia (2015)

Comentario

LA BODEGA. Presentación
Un sueño cumplido con la Bodega Divina Proporción.

La naturaleza y la agricultura me han acompañado desde la infancia gracias a mi entorno familiar y siempre tuve claro que mi vida tendría que fusionarse con el campo. Esa unión ha llegado a través del viñedo y la fértil tierra de la Vega de Toro.

El apoyo de mi familia ha resultado fundamental en todo este sueño.

En 2009 colocamos la primera piedra de la bodega, en 2010 plantamos la viña alrededor y en 2011 nació el primer vino. La historia de Divina Proporción continúa y no pienso perderme ni un solo segundo.

Como una empresa pequeña que da sus primeros pasos, mi implicación es total en el proceso. Mi hermano Juan y yo cultivamos la tierra, vigilamos las viñas a diario y cuidamos cada detalle de la bodega. Mi esposa Yovana se encarga de labores administrativas, comerciales y relaciones públicas.

En 2010 se sumaron a esta aventura Javi para ayudarnos en las tareas de bodega y Dona para atender la zona de enoturismo y el comedor.

Ahora espero que la tierra sagrada, la histórica Tinta de Toro y la bodega 'divina' me permitan lograr el otro gran sueño, crear inolvidables y extraordinarios vinos.

Máximo San José de la Rosa, propietario de Bodega y Viñedos Divina Proporción.

Asociación Enológica Cultural
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha **10 de enero de 2018**
Catador Curso De Cata
Puntuación 90.0
Notas NOTAS DE CATA DE LA BODEGA:
Tonos rubí.
Explosión de grosellas rojas y negras junto a cereza, sorprendentemente floral. Sutiles notas de cacao y flores silvestres. Posteriormente aparecen toques más dulces de caramelo y flor de vainilla.
En boca es ágil, untuoso y de trago largo, pero con el carácter marcado por una variedad única como es la Tinta de Toro. Los recuerdos de fruta madura en mermelada vuelven para permanecer en la boca largo tiempo.
Visual Color rojo picota con ribete cardenalicio, limpio y brillante. Capa alta
Olfato Fruta roja madura casi compotada, aromas a vanilla, especiado y balsámico.
Al agitar aparecen aromas a chocolate, complejo y agradable.

Boca Entrada golosa, con volumen medio
En el paso se muestra un poco falto de acidez y tanino agradables. Fruta madura y mas leve de mineralidad.
Retronasal de notas de vainilla y tofe
Persistencia alta, mostrándose presente después de beberlo.

BOTELLAS SACADAS (1)

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

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN