

Bodegas Aure Estrujon De Aureliano (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Aure
Nombre	Estrujon De Aureliano
Año	2017
Ubicación	España > Castilla La Mancha
Categoría	Vino Tinto / Seco
Precio	0,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro
Cápsula	Negro

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Tipo de vino tinto natural joven y sin crianza, uva sin despallillar, agricultura ecológica aunque sin contrastar.

Uvas Coupage especial y secreto de los mejores viñedos de Aure, entre las que predomina la Garnacha.

Zona vinícola Sierra de Gredos

Alcohol aproximado 13,5%

COMENTARIO

Comentario El vino de esta añada ha quedado mucho mejor que el año pasado. Le falta tiempo en botella para acabar de redondearse.

CATAS (3)

Fecha	5 de junio de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	91.0
Visual	Color rojo cereza con ribete similar. Limpio y brillante. Capa baja. Poco glicerico

Bodegas Aure Estrujon De Aureliano (2017)

Olfato Intensidad aromática media, con predominio de notas vegetales a copa parada. Se muestra algo ardiente al agitar con recuerdos de notas balsámicas y menos de torrefactos

Boca Entrad suave, algo abocado. En el paso se muestra con baja acidez y taninos sedosos. Vuelven a aparecer notas vegetales y de fruta roja. Final dulzón y persistencia baja.

Fecha 5 de abril de 2017

Catador Curso De Cata

Puntuación 81.0

Visual Rojo cereza, capa media alta. Limpio

Olfato Intensidad media,
A copa parada se muestra cerrado, fruta compotada
No observan defectos..
Algo de reducción

Boca En boca se muestra un poco dulzón y muy astringente.
En el paso se muestra con una acidez correcta, taninos verdes y algo punzante. Notas de orujo y guindas en alcohol.
Persistencia baja.

Fecha 14 de diciembre de 2015

Catador Yo

Puntuación 82.0

Visual Color rojo picota con ribete cardenalicio. Capa alta e intenso. Tiene buena lágrima coloreada. En su demerito, le falta algo de brillo.

Olfato En nariz presenta una alta intensidad olfativa, de entrada se nota el alcohol y aromas a tabaco, da aromas a fruta roja verde y a raspón.
Sotobosque

Boca Presenta taninos aún por domar, se nota mucho el raspón, le falta un poco de acidez que le permita un envejecimiento que para integrarse todo el vino necesita

BOTELLAS SACADAS (4)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
14/12/15	Consumido		
5/4/17	Consumido		
5/6/19	Consumido		
5/6/19	Consumido		