

La Suerte de Arrayán (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas La Verdosa
Nombre	La Suerte de Arrayán
Año	2015
Uvas	Garnacha
Ubicación	España > Castilla La Mancha > Mentrida
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	12,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	15.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Cosecha:
Manual y mecánica en cajas de 20 kilos durante septiembre de 2015.

Vinificación:
Elaboración en pequeños depósitos de acero inoxidable con parte de raspón. Pisados suaves y fermentación a baja temperatura.

Envejecimiento:
12 meses en barricas de roble francés.

VIÑEDO

Viticultura Descripción:
El viñedo se encuentra en el término municipal toledano de El Real de San Vicente a una altitud de 720 metros.

Edad:
60 años de edad mínima.

Cosecha:
Manual y mecánica en cajas de 20 kilos durante septiembre de 2015.



La Suerte de Arrayán (2015)

Tierra Suelo:
Arenosos de orígenes graníticos con algo de cuarzo.

Clima:
El clima continental-mediterráneo, se caracteriza por un régimen térmico extremo con inviernos rigurosos y veranos calurosos.

COMENTARIO

Comentario Arrayán es el fruto y la ilusión de sus fundadores, empeñados en crear un viñedo basado en innovadoras técnicas vitícolas y, a la vez, integrado perfectamente en el ecosistema de la dehesa mediterránea, capaz, además, de producir vinos de alta calidad y personalidad.

Para ello, Richard Smart, experto australiano en viñedos, realizó un exhaustivo estudio del relieve, suelo, clima, exposiciones y orientaciones más favorables y sobre las variedades que más se adecuaban al terreno. Comenzó así, en la zona más alta de la finca, la plantación de las variedades Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon y Petit verdot, respetando en su integridad el bosque autóctono de encinas centenarias que rodea y salpica el viñedo, y que acoge y ampara bajo su sombra a gamos, ciervos, jabalíes, liebres, perdices e increíbles aves rapaces.

Con su relieve suavemente ondulado, el río Alberche discurre por su valle, dotando de verdor y de hierbas aromáticas a todo el entorno en el que están enclavadas las viñas. La ausencia de pastoreo ha podido ayudar a provocar este singular ecosistema.

Al poco tiempo de comenzar la aventura se incorporó la enóloga Maite Sánchez, que descubrió Méntrida por casualidad. La juventud de Maite no debe despistar. En sus cerca de 30 años ha vivido vendimias en lugares como Rioja (Remírez de Ganuza), Ribera del Duero (Alión y Vega Sicilia) y Priorat (Clos Mogador). Además amplió horizontes vendimiando en Borgoña, Chile y Nueva Zelanda.

Maite se encontraba en Borgoña cuando recibió la llamada de María Marsans en agosto de 2009. Ambas unieron sus caminos en una acertada decisión por ambas partes que hoy resulta ser uno de los proyectos más frescos e interesantes de la D.O. Méntrida.

Maite vio grandes posibilidades en esta zona emergente, que hasta hace poco se asociaba con vinos cálidos y algo rústicos. Con el apoyo de María convirtió todo el viñedo a ecológico para tener más tipicidad. Se centró básicamente en el suelo y en la finca buscando un trabajo de viña más tradicional. En la bodega fermentaba sus mostos únicamente con levaduras autóctonas y haciendo bazuqueos, un trabajo más lento y artesanal.

Los esfuerzos invertidos merecieron la pena. Los vinos de Arrayán tienen personalidad, cada uno refleja su origen con elegancia. A las variedades iniciales del proyecto Maite incorporó otras locales como Garnacha y Albillo real.

La Suerte de Arrayán (2015)

CATAS (1)

Fecha **19 de febrero de 2020**
Catador Curso De Cata
Puntuación 80.0
Platos Caza de pluma, Caza menor, Jamón ibérico de bellota, Embutidos, Caza mayor
Visual Color rojo cereza con ribete tirando a teja. Limpio y brillante con capa media. Muy glicérico.
Olfato Nariz expresiva y potente, mostrándose algo evolucionado, recordando a un brandy algo aguado. Al agitar aparecen notas de frutos secos, avellanas.
Boca En la entrada en boca se muestra licoroso y untoso. Tiene una longitud media, con taninos pulidos y sedosos y correcta acidez.
Final algo amargo.
Buena persistencia final: 4 segundos.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
19/2/20	Consumido	12,5 €	Curso Cata de vinos 2019/20
19/2/20	Consumido	12,5 €	Curso Cata de vinos 2019/20