

Tres Patas (2016)

IDENTIDAD

| | |
|---------------|---|
| Bodega | Bodegas Canopy |
| Nombre | Tres Patas |
| Año | 2016 |
| Uvas | Syrah Garnacha |
| Ubicación | España > Castilla La Mancha > Mérida |
| Clasificación | DO |
| Categoría | Vino Tinto |
| Precio | 13,15 € |



BOTELLA

| | |
|---------|-----------|
| Volumen | 750mL |
| Envase | Bourgogne |

ANÁLISIS ENOLÓGICO

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

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Elaboración:
Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con cubado de 15 días. Fermentación maloláctica en barrica. No estabilizado, ni filtrado.

Crianza:
12 meses en roble francés, 50% nuevo y 50% de 1 vino, en barricas de 600 y 500 litros.

Producción:
19.500 botellas de 0,75 L.

VIÑEDO

| | |
|-------------|--|
| Viticultura | Proviene de cinco viñedos de Garnacha ubicados en diferentes zonas de el Real de San Vicente con edades comprendidas entre 58 y 62 años. |
| Tierra | Suelos silíceo-graníticos expresarse en plenitud y conseguir vinos de calidad. |

El clima en esta zona es continental extremado, caracterizado por inviernos largos y fríos, algo atemperados por la sierra de Gredos que actúa como barrera natural ante los vientos fríos del norte y del oeste. Los veranos son calurosos y las precipitaciones muy escasas. La gran oscilación térmica estacional es perfecta para la maduración de la uva.



REFERENCIAS

Web <https://www.bodegascanopy.com/los-vinos/tres-patas/>

COMENTARIO

Comentario Méntrida, al igual que otros conocidos viñedos manchegos, está cargado de historia. Sus cepas, principalmente de Garnacha, gozan del azul luminoso del cielo castellano cuyo perfil cabalga con la sierra de Gredos vestida con manto nevado.

Las características de sus vinos, recios y honestos, ya se apreciaban en el Madrid de los Austrias, pero ahora una nueva generación de vinos está emergiendo, aunque más lentamente que en otras zonas, de reformadas bodegas con equipos modernos y enólogos jóvenes que están elaborando vinos agradables y equilibrados, incluso algunos han sabido recuperar el sabor local de sus vinos con el uso de las clásicas tinajas, hoy en día tan apreciadas y de moda en otras zonas.

Canopy es una bodega joven volcada en el redescubrimiento del terruño histórico de Méntrida como cuna de vinos singulares. Es una referencia al terroir, a vinos pensados desde la viña, a 750 metros de altitud, en la Sierra de San Vicente, entre los valles del Tajo y del Tietar, bajo un microclima benefactor que se deja sentir por la noche, cuando las temperaturas bajan y los aromas se fijan en los viejos viñedos de Garnacha junto a modernas plantaciones de Syrah, como auténticos jardines vitícolas perfectamente adaptados a un territorio duro y exigente.

CATAS (1)

| | |
|------------|--|
| Fecha | 12 de febrero de 2020 |
| Catador | Curso De Cata |
| Puntuación | 88.0 |
| Platos | Queso del Casar y Pollo al chilindrón son un buen maridaje para este vino. |
| Visual | Color rojo cereza. Capa media. Limpio y Brillante. Buena lágrima. |
| Olfato | Su nariz es de intensidad media, con leves aromas a pegamento a copa parada, que desaparecen al agitar la misma. Predominio de notas minerales y fruta negra compotada. |
| Boca | Entrada en boca licoroso, algo ardiente. Cuerpo medio, con buen volumen. Taninos casi imperceptibles que se compensan con una buena acidez, que le dan una buena sensación de frescura. Le falta algo de persistencia: 2 |

BOTELLAS SACADAS (2)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|-----------------|----------------|------------------|---------------------|
| 12/02/2020 | Consumido | 13,10 € | Curso Cata de Vinos |
| 12/02/2020 | Consumido | 13,10 € | Curso Cata de Vinos |

