

## MMADRE 2020



Añada	2020
Bodega	Ausin
Den.origen	Cebreros
Uvas	Garnacha tinta
Fecha de cata	31/01/2024
Tipo de vino	Tinto
Precio	16,00 €
Puntuación	

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Uvas 100% garnacha, plantadas en los años 40 en la parcela Majadillas en Navahondilla (Avila), suelos franco-arenosos, graníticos y pobres en materia orgánica, en una altitud de 770 metros y un rendimiento de 2300 Kg hectarea.

Se utiliza únicamente abono orgánico y por su difícil acceso arada con caballos.

Selección manual de racimos, maceración pre-fermentativa de 24 horas, seguida de fermentación de 20 días con levaduras autóctonas y fermentación maloláctica en barricas de roble francés, donde permanece 10 meses para su crianza.

## Análisis enológico

Alcohol: 15%

## Fases de la cata:

### Visual

De color rojo cereza y ribete carmesi avanzado, capa media baja, es un vino glicérico, limpio y brillante

### Olfativa

No es muy expresivo, aromas a frutos rojos y una madera muy ligera, aromas a neumáticos y a granito, secundarios muy leves a yogurt, toques a goma y fosforo

### Boca

Entrada salina y muy tánico, acidez aceptable y amargor final, visto así parece mejor de lo que realmente está.

### Notas

Le pierde la boca