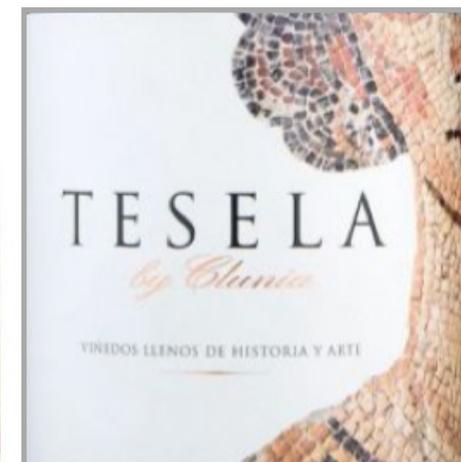


CLUNIA TESELA 2019

- BODEGA: Bodegas Clunia
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra Castilla y León.
- REGIÓN: Castilla y León, España
- AÑADA: 2019
- SUELO: Arcilloso calcáreo pobre en nutrientes y subsuelo de roca.
- ALTITUD: 950 metros
- CLIMA: Continental, las condiciones son extremas para las uvas por la altura, con una diferencia fuerte de temperaturas entre día y noche. Inviernos muy fríos y veranos calurosos. Las uvas se mantienen refrescadas por vientos del noroeste. Para esta añada el clima coopero mucho con el trabajo en los viñedos creando condiciones óptimas para la producción de uvas de gran calidad con buenos rendimientos, que solo se vieron afectados por los problemas que trajo la pandemia.
- COUPAGE: 60% Syrah y 40% Tempranillo
- GRADO DE ALCOHOL: 13%
- VITICULTURA: Cosecha manual con triple selección de racimos y granos.
- VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa a muy baja temperatura. La fermentación alcohólica se realiza en acero inoxidable con levaduras autóctonas. La crianza es de 6 meses en barricas 100% de roble francés con temperatura controlada.
- ENÓLOGO: Pablo Pávez



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color rojo rubí de capa alta con reflejos violetas.
- AROMA: Intenso con aromas a frutas negras frescas como arándanos, moras, cerezas silvestres maduras mezclado con toques de cacao de la barrica.
- BOCA: Equilibrado y de buena estructura con sabores explosivos de fruta negra, taninos redondos y elegantes.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C-18°C
- MARIDAJE: Charcutería, quesos maduros, carnes rojas o cerdo a la parrilla o asadas, cocidos en arroz cremoso con setas.
- PUNTUACIÓN: Guía Peñín 91