



PANTOCRATOR 2011

LA UVA

La uva procede de los mejores viñedos de nuestra propiedad, con una edad media de 50 años y situados al cobijo de los montes Obarenes. Formación en vaso y vendimia a mano. Solo se elabora en añadas excepcionales.

VARIEDADES

100% tempranillo.

ELABORACIÓN

La fermentación de este vino se lleva a cabo en depósito de acero inoxidable con un total de 18 días de maceración y bazuqueos diarios. Transcurre 1 año completo en depósito antes de meterlo por primera vez en barrica nueva de roble americano, donde permanece 24 meses. Una vez terminado el tiempo de crianza todavía pasa un año completo en depósito donde termina de afinarse y queda listo para su embotellado. Antes de su comercialización el vino descansará al menos 6 años redondeándose en botella.

CATA

Color intenso rojo cereza picota de capa muy alta. Una buena densidad glicérica con suave caída a lo largo de las paredes de la copa nos da indicio de su gran volumen.

En nariz embriaga su aroma intenso y concentrado, donde predomina la fruta madura acompañada de tostados y especias aportadas por el roble.

En boca tiene ligeras notas de eucalipto, fruta madura, compota de frutos rojos y un característico toque mineral final. Llena el paladar con un tanino firme, elegante y sedoso. La sensación frutal y especiada proporciona un final largo y satisfactorio.

Tª CONSUMO Y MARIDAJE

Consumir preferentemente entre 16-18 °.