



PANTOCRATOR 2015

ORIGEN Y VIÑEDO

Pantocrator 2015 nace únicamente en **cosechas extraordinarias**, a partir de uvas seleccionadas de los viñedos más emblemáticos de nuestra finca. Estas cepas, con una media de **50 años**, están resguardadas por la majestuosidad de los **montes Obarenes**. La formación en vaso y la **recolección manual** permiten una selección rigurosa de los mejores racimos.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación tiene lugar en **depósitos de acero inoxidable**, con una **maceración variable que puede estar en 2-3 semanas** y bazuqueos frecuentes para extraer al máximo su carácter. Posteriormente, el vino descansa un año en depósito, estabilizándose antes de su primer paso por **barricas nuevas de roble americano**, donde permanece **24 meses**. Tras esta fase, vuelve a depósito durante **un año adicional** para pulir su perfil. Finalmente, el vino reposa **al menos 6 años en botella**, alcanzando una armonía impecable antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

Visual: Intenso tono rojo cereza picota, de **capa muy alta**, con una marcada densidad glicérica que resbala suavemente por la copa, anticipando su amplitud en boca.

Nariz: Aromas **potentes y profundos**, donde la **fruta madura** se fusiona con sutiles notas de **torrefactos y especias** procedentes del roble, aportando complejidad y finura.

Boca: Se perciben matices de **eucalipto**, fruta madura y compota de frutos rojos, junto con sabores de **zarzamora, grosella y hoja de tabaco**, que enriquecen su carácter. Su **toque mineral final** aporta distinción, mientras que su textura en boca es amplia y aterciopelada, con taninos **afinados, estructurados y sedosos**. La combinación de notas frutales y especiadas deja una **persistencia larga y placentera**, con un retrogusto que invita a prolongar su disfrute.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Para apreciar toda su expresión, se recomienda servir entre **16-18 °C**. Acompaña a la perfección **carnes rojas, guisos tradicionales y quesos curados**, realizando cada bocado con su estructura y profundidad.