



MARCO AURELIO

Categoría:

Tinto (100% uva 2010)

Denominación de Origen:

Vino de Mesa Castilla y León

Calificación de la Cosecha:

Muy Buena

Variedades:

100% Tinta Tempranillo



Climatología: Un invierno, con algún grado menos de lo habitual, llegando a -12 grados alguno de los días. Nieves y lluvias como si no hubiera mañana, hasta entrado prácticamente el verano (junio). El 18 de mayo cayó una helada que afectó a parte del viñedo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 20 %). El desborde fue casi puntual a finales del abril, con lentitud por la temperatura. En junio las lluvias dieron paso al sol. Final de primavera y verano caluroso (Julio relajado con menos temperatura de la habitual), sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. El invierno se produjo del 4 al 12 de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol y grandes

saltos térmicos día noche de 27-33^a a los 9-12^o nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de Octubre manteniendo temperatura diurna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Septiembre-octubre hicieron de regulador en la evolución de la uva.

Vendimia: A finales de octubre

Elaboración: Encubado el mosto. Remontados, tres veces, diarios. La duración de la Fermentación Alcohólica fue de 10 días siendo controlada entre los 26 y 30 grados de temperatura.

Embotellado: Mayo 2019

CATA

Color: intensidad de color media, color rubí, muchos tonos de juventud. Vino limpio y brillante. Glicérico.

En Nariz: con cierta potencia y juventud, fruta negra y roja.

En Boca: Ataque seco, pero frutal, tonos a mora, algo de grosella negra (en boca), intenso en media boca, con cierto despunte alcohólico bien compensado con el tanino.

Mantiene los recuerdos frutales tiempo, solicitando otra copa.

Duración: Dado su textura cremosa que guardara sus cualidades durante un par de años.

Su mejor etapa Su mejor etapa 2019-2021

Servir en el entorno de los 15° a 18° C

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o boca abajo.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,80% Vol.

Acidez total (TH+): 4,89 g/l

Acidez volátil 0,50 g/l

Azúcar Reductor: 1,05 g/l

Densidad: 0,995

Combinaciones: Estofados con verduras, Escabechados, Queso de Oveja Churra. Callos o morro cocinado. Arroces con carne, Ibéricos.

Fecha de la cata: 21 de mayo de 2019

Catadores: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)