



MARCO AURELIO

Categoría:

Tinto (100% uva 2010)

Denominación de Origen:

Vino de Mesa Castilla y León

Calificación de la Cosecha:

Muy Buena

Varietades:

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 los 9-12° 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.

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)