



HORMA DEL HOYO

U T I E L - R E Q U E N A

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Año: | 2007 |
| Calificación añada: | Muy Buena |
| Variedades: | Cabernet Sauvignon: 40% |
| | Merlot: 40% |
| | Syrah: 20% |

Vinedos: propios en la localidad de Campo Arcís. Superficie: 4 hectáreas.

Clima: continental con influencia mediterránea, inviernos fríos y largos, veranos cortos y calurosos. Pluviometría media anual de 430 mm. Acusado contraste térmico día-noche durante el último mes de maduración de la vendimia.

Suelo: tierra de color pardo-rojizo, pobre en materia orgánica, moderadamente caliza, pedregosa y de buena permeabilidad.

Elaboración y crianza: vendimia manual. Despalillado y estrujado suaves. Fermentación alcohólica a temperatura controlada y maceración con los hollejos de 15 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en barrica. Barricas nuevas de roble francés y americano tostado medio. Crianza en barrica de 12 meses. Crianza en botella de 12 meses como mínimo.

Producción: 8.000 botellas.

Notas de cata: vino de estilo libre, con gran personalidad y una larga vida en botella.

-Intenso color rojo picota, con tonos violáceos en el ribete.

-Aromas de frutos negros (mora) y rojos (grosella y cassis), florales de la variedad Syrah (violeta), acompañados de hinojo y pimienta propios del Merlot y Cabernet Sauvignon, todos ellos armonizados con matices tostados y especiados (coco y vainilla) de la madera de roble.

-Gusto potente y complejo, muy equilibrado, con una gran longitud en boca y aromas retronasales de gran calidad.

Consumo: temperatura de servicio: 18° - 20° C. Con el tiempo puede aparecer en la botella un sedimento natural de tartratos y materia colorante, que pueden ser fácilmente separados por decantación. Momento de consumo óptimo y en los próximos 3 a 5 años. Puede acompañar a platos fuertes (carne, caza...), así como a otros más ligeros: arroces, quesos, etc.