

DALMAU 2012

VIÑEDO PROPIO

Dalmau procede de Pago Canajas, viñedo centenario en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay, a 465 metros de altitud. Su suelo arcilloso-calcáreo disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de un kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

VARIEDAD DE UVA

70% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Graciano.

VENDIMIA MANUAL

Vendimia manual seleccionada en palots de pequeñas cantidades velando porque la uva llegue rápidamente a la bodega en perfecto estado. El Tempranillo el 16 de septiembre, el Cabernet Sauvignon se vendimió el 20 de septiembre y el Graciano el 25 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada durante 11 días. El Tempranillo fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable y el Graciano y el Cabernet Sauvignon en un pequeño tino de roble. Practicamos remontados y delestaje.

PROCESO DE CRIANZA

19 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

FECHA DE EMBOTELLADO

14 de Enero de 2016.

NÚMERO DE BOTELLAS

24.168 (0,75 l).

MARIDAJE

Lomo de Ciervo al Horno, Grosellas, Arándanos y Vino Tinto Dalmau; Rabo de Buey al Vino Tinto, Aromas de Hierba Buena y Clavo con Crema de Coliflor; Mero al Horno, Tallarines de Calamar con su Tinta, Zanahoria y Cebolla Dulce; Quesos Azules Media Curación, Compota de Vino Tinto y Guindas; Trufas de Chocolate Negro, Gotas de Aceite de Oliva Virgen con Toque Picante.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Decantar unos 20 minutos antes de disfrutarlo. Servir a una temperatura entre 16º-18ºC para favorecer la aireación del vino y poder disfrutar al máximo de sus aromas.

