

Teo's 2017

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Viñedo:

3 pequeñas parcelas, próximas a la bodega, de edad media de 93 años con un rendimiento limitado a 3.600 kg/ Ha. Pocos racimos de gran calidad. Altitud media de 605 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Seleccionado racimo por racimo, la uva fermenta y macera con sus hollejos durante 24 días en un tino pequeño (16.000 kg). Finaliza la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble Francés de 225 l.

Crianza:

15 meses en barrica nueva de roble Francés donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

Afinamiento en botella:

Mínimo 10 meses.

Grado alcohólico:

14,5°.

Producción:

3.050 botellas.

Recomendación:

Consumir a 17°C.

Reconocimientos

International Wine Awards 2019: **Medalla de Gran Oro**

Catavinum World Wine Competition 2020: **Medalla de Oro**

Guía Intervinos 2020: **94 Puntos**

Guía Peñín 2020: **92 Puntos**

