

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 3.600Kg/Ha. Pocos racimos de gran calidad. Altitud media de 605 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Seleccionado racimo a 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

Catavinum, World Wine Competition 2020: **Medalla Gran Oro**

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

Guía Intervinos 2020: **94 Puntos**

Guía Peñin 2020: **92 Puntos**

Guía SeVi 2021: **95 Puntos**

