

MEGALA

Vino tinto de larga crianza



Añada 2013. Sin duda una de las añadas más difíciles de lo que llevamos de siglo. Las lluvias tardías del verano pudrieron mucha uva. Fue necesario hacer vendimia manual y selección de racimos en campo para garantizar la calidad de la uva. Las noches frescas permitieron obtener una maduración fenólica excepcional.



60% Monastrell
20% Tempranillo
20% Marselán

Monastrell de Casa Lluch, Marselán de Casa Coronas y Tempranillo de la Sierra. Viñedo en secano de 20 años de edad. Producción 3,3 kg/cepa.

José Vicente Gómez Carbajal
Viticultor



Maceración prefermentativa en frío durante 5 días, remontados suaves dos veces al día y maceración postfermentativa de 23 días. Crianza de 14 meses en barrica de roble francés de tercer-cuarto uso. 14% Vol., pH 3,67, AT 4,5 g/L.



Color rojo intenso muy bonito. A la vista parece un vino mucho más joven de lo que es. Predominan aromas florales, aromas a clavel, rosas, aromas de bosque mediterráneo, garriga, enebro y tomillo. El roble está muy bien ensamblado y no domina al vino. Gran frutuosidad, ciruela madura. Final de boca muy elegante, tanino dulce, bien pulido. Tostados de la madera que recuerda a aromas a chocolate, cacao, regaliz. Bien equilibrado, buena acidez.

Evoluciona favorablemente en botella computando la fruta, desarrollando aromas a regaliz, puliendo aún más el tanino ¡Un vinazo!

Consumir entre 2018 y 2023.

Diego Fernández Pons
Enólogo