



ESTAY 2014



VITICULTURA



UBICACIÓN: LEÓN, NOROESTE DE ESPAÑA

TOPOGRAFÍA: Llanura de meseta

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 850 m

CLIMA: Continental seco

TIPO DE SUELO: Arcilloso-calizo con guijarros de río

VARIEDAD: Prieto Picudo

CEPAS POR HECTÁREA: 2.200

EDAD DE LAS CEPAS: 15 años

TIPO DE PODA: Doble Guyot

ABONADO: Estiércol de oveja

CARGA POR PLANTA: 3 Kg

ÉPOCA DE VENDIMIA: 12 de octubre aprox.

VENDIMIA 2013

Vendimia fresca y larga. Produjo vinos elegantes y minerales.



ESTAY 2014



TIPO DE VENDIMIA: Manual en cajas de 15 Kg

SELECCIÓN DE UVA: En mesa de selección

PROCESADO DE RACIMOS: Despalillado sin estrujar

DEPÓSITOS: Inox de 20.000 L

FERMENTACIÓN: Levadura natural, 28 días a 28°C

MACERACIÓN: 3 remontados / día de 20 min

DESCUBADO: Directo a barrica por gravedad

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica con bacterias natural

CRIANZA: 4 meses en barricas nuevas y usadas de 225 L

TRASIEGOS: 3 trasiegos en menguante

FILTRACIONES: Diatomea y cartuchos de calidad alimentaria

EMBOTELLADO: Cuidadosamente a 1.500 botellas / hora

ESTAY 2014



FASE VISUAL

Tinto brillante de color rubí en el centro de la copa y reflejos granate en los bordes, con gran opacidad, que además deja gran cantidad de lágrimas en la copa tras ser agitado.

FASE OLFATIVA

Nariz elegante, con un marcado aroma a frutos rojos y negros frescos, recuerdos de regaliz, clavo, canela y vainilla gracias a su crianza en barricas usadas de roble francés y americano.

FASE GUSTATIVA

Fresco en boca, con marcada acidez y alcohol, tanino redondo y con gusto a arándano, ciruela negra, pimienta y tofe. Tiene a su vez un paso por boca fresco y elegante.

DISFRUTE

Descorchar unos minutos antes de beber y atemperar a unos 14°C para disfrutarlo en toda su plenitud. Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.





ESTAY 2014



BOTELLA: Bordelesa 75 cl Élite Antique 316 mm

TAPÓN: Corcho natural colmatado 44 x 24 mm

CÁPSULA: Complejo 55 mm

ETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 105 x 130 mm

CONTRAETIQUETA: Tintoretto Crystal Salt 105 x 65 mm

CAJA: Cartón blanco ondulado de 4 mm de espesor

BOTELLAS POR CAJA: 6 unidades

PESO POR CAJA: 8 Kg

	Euro-pallet	American-pallet
Cajas por altura	25	30
Cajas máximas por palet	100	120

**DOMINIO DOSTARES**

ESTAY 2014



88 puntos Guía Peñín (2014)

90 puntos Parker (2011)

