Leyenda del Volcán

Tempranillo

"Siglos después del grito del volcán, en sus magmas apagadas crecen cepas que crían vinos"

"Centuries after the scream of the volcano, among its extinct magma grow vines which breed wines"

Notas de cata/ Tasting notes

Frutos rojos como la fresa, junto con livianas notas de mora, sobre un fondo serio que le otorga la complejidad adquirida por su ligero paso por barrica. Ligeras notas de regaliz colman una elegante fase olfativa muy fiel al varietal del que procede.

Clear in nose with big fruity character. Some notes to red fruits like the strawberry come out together with light notes to blackberry over a serious end, given by the complexity taken on during its short time in barrel. Light notes to liquorice fulfil the elegant smelling phase, very loyal to the variety it comes from.

Maridaje/Pairing

Carnes de cualquier tipo de carne asada a pescados de río o pastas con salsas suaves, sin olvidar los tradicionales guisos, los embutidos o los quesos suaves.

Any kind of grilled meat to river fish or pasta with mild sauces, without forgetting the traditional stews, sausages or soft cheeses.

Highlights:

Las principales características del CAMPO DE CALATRAVA es su especial paisaje volcánico. Los más de cien cráteres y Lahares, así como los hervideros que se extienden por toda la zona, hacen posible que el cultivo de la vid, tradicional en esta zona desde hace siglos

The main features CAMPO DE CALATRAVA is its special volcanic landscape. The more than hundred craters and Lahares, as well as the hervideros which are spread a long the whole area ,make posible that the vine growing ,traditional in this zone since centuries ago.

Vendimia/Harvest: Finales de Agosto/End of August

Uva/Grape:
Tempranillo 100%

Tipo/Type:
Tinto/Red wine

Envejecimiento/Ageing:
2 meses en barrica de roble francés y americano
2 months in French and American oak barrels

Alcohol:
13,00%- 14,50% by Vol.

IG/GI:
D.O.P. Campo de Calatrava

Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Analítica/Analytics:
Acidez Total/Total Acidity: 5,8 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,7 g/L

pH: 3,7

Azúcares/Sugar: 1,5 g/L

Servicio /Serving temperature: 12-14 ºC

Botella /Type of bottle:
BD 75 PRESTIGIO N, 325 mm

Capacidad/Capacity: 750 mL



8LGENDS