



BODEGAS
CARLOS PLAZA

CARLOS PLAZA SELECCIÓN



Region: Vino de la Tierra de Extremadura.

Varietales: Tempranillo 70%, Syrah 15%, Merlot 15%.

Crianza: 6 meses en barricas americanas y francesas.

Tempranillo es la variedad de uva española por excelencia, aunque en la actualidad está siendo cultivada en todo el mundo. Los vinos elaborados con esta variedad resultan ser de gran calidad, equilibrados, con cuerpo y carácter. Aunque es una variedad que se comporta muy bien en solitario, hemos decidido asociarla con dos variedades que se comportan especialmente bien bajo la climatología y el suelo extremeño, con la intención de dar lugar a un vino más original y con personalidad propia

La variedad Syrah se adapta excelentemente a las zonas más secas de la península, además adora el sol y el calor, por lo que sin lugar a dudas, Extremadura en general y Tierra de Barros en particular cuenta con las características ideales para el cultivo de esta planta. Aporta a la Tempranillo, entre otras cosas, intensidad de color y complejidad de sabores y aromas.

La variedad Merlot cierra este coupage aportando al vino dosis extras de suavidad, frescura y notas frutales.

Grado: 13.5%

Vendimia y elaboración: debido a las altas temperaturas que se pueden llegar a alcanzar en nuestra zona, comenzamos la vendimia de algunas variedades como la Tempranillo a mediados-finales de Agosto cuando la uva está en su punto ideal de maduración. La vendimia se realiza de manera manual, depositando los racimos en cestas de unos 12/15 kilos cada una. La vendimia se realiza al fresco de la noche, se comienza alrededor de las 4 de la madrugada hasta aproximadamente las 11 de la mañana, momento en el que la uva es transportada a la bodega. Se procura que el viaje de la viña a la bodega no dure más de una hora. Las tres variedades son fermentadas por separado y de diferente modo para extraer todo el carácter propio de cada una.



CARLOS PLAZA SELECCIÓN

Nota de cata: El vino Carlos Plaza Roble muestra un bello color cereza picota profundo con ribete granate y reflejos morados. Limpio y brillante. De lágrima densa que cae sugerente por la copa.

La nariz es intensa y elegante. A copa parada son evidentes los aromas de frutas rojas bien maduras. Más adelante, aparecen como mágicamente los aromas que aportan las dos maderas que han intervenido en su crianza. Rico y diverso en aromas debido a las dos variedades, Tempranillo y Syrah, y a los dos tipos de barricas en las que permanecieron durante 6 meses. Vienen y van, envolventes, por un lado aromas a fruta negra, regaliz, ciruelas, trufa y menta, por otro, pero en perfecta armonía, aromas a vainilla, notas tostadas y torrefactas.

En boca posee una entrada amable y aterciopelada. Es armonioso, equilibrado, con presencia de suaves taninos casi maduros, suaves, redondos y deliciosas notas de regaliz y licor de café. Agradable persistencia. Invita a seguir bebiendo y a acompañar con una deliciosa comida.

Recomendaciones gastronómicas: Apetecible a mediodía con nuestros tradicionales platos calientes de cuchara, guisos, legumbres o estofados. Realza cualquier plato de carnes rojas o de caza, a la brasa o a la parrilla. Con cordero al horno y pato cocinado en alguna de sus múltiples modalidades. Con quesos curados o semi-curados. Original y sorprendente con chocolate.

Temperatura de servicio recomendada: 14º-16º.