

Carlos Plaza Selección



Región: I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura.

Varietades de uva: Tempranillo 70%, Syrah 15%, Merlot 15%.

Crianza: 24 meses de crianza de los cuales 6 meses en barricas americanas y francesas y 18 meses en botella.

Grado: 13,5°

ELABORACIÓN: Las uvas de Tempranillo proceden de algunas de las viñas más viejas de la bodega con 50 años. La Merlot y la Syrah son viñas de 15 años.

Todas son viñas en vaso cuya recogida tiene lugar de manera manual y nocturna. Tras el proceso de fermentación alcohólica de las variedades por separado tiene lugar la fermentación maloláctica. Después de la fermentación, el 50% de cada variedad pasará 6 meses en barrica de roble francés y el otro 50% en roble americano. Se mezclarán antes de embotellar y permanecerán en la botella los meses de redondeo necesarios para que el vino se estructure y las variedades se amalgamen.

CATA:

Fase Visual: Bello color cereza picota profundo con ribete granate y reflejos morados. Limpio y brillante. De lágrima densa que cae sugerente por la copa y capa media.

Fase olfativa: 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 complejo debido a las tres variedades 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.

Fase gustativa: En boca posee una entrada untuosa 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: Este vino tinto con crianza de 6 meses en barrica es muy 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 recomendada de servicio: 14°-16°.