

La LLave Roja

8 Meses



Recuerdo que de niño, durante los largos y cálidos veranos extremeños, solía levantarme muy temprano por la mañana.

Mi primer vistazo se dirigía siempre al llavero donde colgaba la llave de la bodega. Si LA LLAVE ROJA no estaba en su sitio, yo ya sabía qué significaba: mi padre ya estaba en la bodega.

Después de un rápido desayuno y ante las quejas de mi madre, cogía mi bicicleta y en unos minutos me encontraba jugando y correteando por la bodega.

La Llave Roja representa por tanto para mí los primeros recuerdos de la bodega durante los veranos de mi infancia.

Carlos Plaza Uñac

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

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

Crianza: 8 meses en barrica francesa.

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 cada variedad pasará 8 meses en barricas de roble francés, previo a su posterior embotellado con un mínimo filtrado para preservar los aromas originales.

CATA:

Fase Visual: Color granate.

Fase olfativa: Elegante nariz a vainilla y regaliz. Recuerdos de fruta negra madura.

Vino estructurado y con los aromas bien integrados.

Fase gustativa: Buena persistencia, sabor a café y toffee, tostados agradables que no enmascaran el sabor a fruta.

Recomendaciones gastronómicas: Perfectos con pato, y cordero, asados, guisos y chuletilas. Con carnes con salsas dulces.

Con quesos curados, quesos picantes y torta del casar.

Con salsas y postres de chocolate.

Temperatura recomendada de servicio: 14-16°