

# EL VUELO

Mountain Uvine



*Nuestro viñedo por encima de los 900 metros de altitud, en la vertiente más oriental del Valle del Duero, nos ofrece un vino con frescura y concentración que es el fiel reflejo de las condiciones extremas de clima y suelo sobre las que proliferan nuestras viñas de 15 a 20 años de edad.*



**VARIEDAD** Tempranillo 95% y merlot 5%.

**VIÑEDO** Viñas plantadas en el año 2005, el vino proviene de los viñedos, de Arrenes 75% y Barrancón 25%, son suelos arcillo-calcáreos, situados a 900 metros de altitud, con densidades altas de plantación y rendimientos bajos alrededor de los 4000 kg/ha.

**ELABORACIÓN** Las uvas en cajas, se introducen en la cámara durante 12 horas a 4° C. Se realiza una doble selección de racimos y de uvas en la mesa de selección, por último se estrujan las uvas levemente y se introducen en depósito, donde las levaduras indígenas de los viñedos realizan la fermentación, el tiempo de maceración es de 15 días y posteriormente el vino se pasa a barricas usadas donde el vino realiza la fermentación maloláctica y su posterior crianza.

**CRIANZA** Se realiza en barricas usadas de 2°, 3° y 4° año durante doce meses de roble francés y americano.

**CATA** Color rojo picota con reflejos granates, en nariz aromas de fruta negra (moras y arándanos) acompañadas de ligeras notas de regaliz negro y especias con un fondo de vainilla fina, en la entrada en boca es intenso, fresco y sedoso con recuerdos de, frutas negras, vainilla, pimienta negra y hierbas de monte bajo.