

COLECCIÓN

VColorado

PROCEDENCIA

Entre las cepas centenarias de verdejo de El Pago de Saltamontes, viñedo familiar anterior a 1863, se encuentra una insólita cepa tinta, de genética desconocida, que Javier Sanz ha recuperado por su originalidad y sólo se encuentra hoy en sus viñedos.

VITICULTURA

La colorado es una variedad genuina ya por su ampeología: hojas brillantes y muy dentadas, uvas pequeñas, cilíndricas y sueltas (lo que favorece su aireación e insolación) y pulpa blanca con vetas tintas. Además, es una planta de gran vigor y dificultad de granado, con producciones de gran calidad pero bajo rendimiento, por lo que exige un continuo mimo en el viñedo.

Tras años de injertos para reproducir la única planta original de esta variedad desaparecida, la colorado se asienta en los viñedos familiares de La Seca, caracterizados por suelos compuestos por una superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, lo que favorece una mejor regulación térmica e hídrica.

VINIFICACIÓN

Esta variedad, tardía en su maduración, es vendimiada a mano con selección de los racimos en el viñedo. La vendimia despalillada se introduce en una bodega de roble francés a la que se le ha desmontado el fondo, donde realiza la fermentación alcohólica con bazuqueo diario.

Después se prensa suavemente la pasta, se monta de nuevo la bodega y se introduce el vino donde realiza la fermentación maloláctica. Tras diez meses en bodega, el vino es filtrado y embotellado y pasa a crianza en botella al menos diez meses.

NOTAS DE CATA

Este vino destaca por su originalidad. En nariz, es un vino complejo que evoluciona mostrando una gran diversidad aromática. Especiado, balsámico, ofrece notas de monte bajo, siempre con un fondo nítido de fruta (mora, frambuesa y ciruela). Sorprende por la gran personalidad y amplitud de sus registros aromáticos.

En boca, es un vino sabroso, fresco, con una agradable acidez, que destaca sobre todo por su posgusto muy sabroso y su extraordinaria persistencia.

MARIDAJE

Temperatura de consumo: 16- 18 ° C.

Ideal para tomarlo solo comprobando su evolución en copa a lo largo del tiempo o acompañando a platos especiados, ahumados y carnes.

Variedad: "Colorado", genética única

Vendimia: Manual

Grado alcohólico: 13, 5% VOL

Método de cultivo: espaldera

Producción: 1097 botellas

Formato de botella: 750ml

