



Sático

EDICIÓN LIMITADA 2009
18 meses de bodega



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO



Viñedo:

Procedente de viñas de más de 10 años de la variedad Tinto Fino (tempranillo), con un rendimiento máximo de 20 0 kg/ha.

Las cepas están cultivadas en vaso, en ladera, con orientación norte y en suelos calizos.

Tratamiento con agrohomeopatía y técnicas de biodinámica. No se emplean fitosanitarios.

Vendimia manual seleccionada.

Elaboración:

No se emplean sistemas mecánicos en la elaboración del vino, todo se hace por gravedad siguiendo técnicas tradicionales de elaboración.

Fermentación con cepas de levaduras autóctonas, en pequeños volúmenes (800 litros), y fermentación maloláctica en bodega bordelesa.

El manejo en pequeños volúmenes implica no ser necesario un control térmico, de esta manera evitamos flujos externos en los depósitos de fermentación. Durante la fermentación el vino no sobrepasa los 28-30 C.

Crianza en bodegas bordelesas de roble francés de grano fino, durante 18 meses junto con sus lías.

El proceso de crianza se termina en botella durante al menos otros 18 meses.

Cata:

- **Fase visual:** color picota oscuro en capa gruesa. Capa fina con matices rubí. Lágrima doble, densa y coloreada. Intensidad muy alta.

- **Fase olfativa:** de intensidad y complejidad altas.

A copa parada, en apertura, aparece fruta roja y negra, con ciertos matices de violetas, evoluciona hacia torrefactos, balsámicos y especias.

En copa agitada se acentúan las especias en el primer momento, con un importante peso de fruta, en el que aparecen frutas de hueso, hierbabuena y notas minerales, todo ello entrelazado con especias, cacao, vainilla, cueros...

Evoluciona hacia moka, pimienta rosa, flores blancas, y se intensifican las características aportadas por la madera.

Las perfumadas notas que desprende, viajan durante largo tiempo en continua variación en una chispeante diferenciación dentro de su complejo entramado aromático.

- **Fase gustativa:** terciopelo de intenso y dulce tanino recorre la cavidad bucal en toda su capacidad, con un agradable equilibrio de sabores.

Por vía retronasal se amplifica fruta, flores, madera, especias... siendo diferentes en cada sorbo.

El postgusto largo y placentero deja sensaciones de crema con suave textura.

*Soberbio,
potente,
amplio
y sedoso*

Sanz Muñoz
Bodegas