

Raíz, poso, recuerdo: legado.

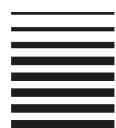
Descubrimiento, lentitud, sensación:
MAGALLANES OPTIMUM

“LA VIÑA VIEJA APORTA LA
MAGIA DE LO INDIVIDUAL,
DE LO ÚNICO, Y LA RESILIENCIA
DE LO QUE ESTÁ PROFUNDAMENTE
ARRAIGADO A LA TIERRA”.

En algunas ocasiones y sólo en las grandes añadas, el elaborador de vinos se encuentra con barricas que son capaces de emocionarle, que se diferencian claramente del resto, aunque, en un principio, fueran creadas persiguiendo un mismo objetivo. Esto es Magallanes Optimum.



Variedad:
Tempranillo 100%.
Graduación: 14.5% vol.
PH: 3.67



Altitud:
1000 mt.



Viñedos:
Las uvas proceden de microparcels de viñas muy viejas cultivadas en vaso tradicional.



Fermentación:
Alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de roble, y maloláctica en barricas de roble francés. Se produce en cosechas especiales, lo que garantiza una selección muy estricta de la uva.



Afinación:
20 meses en barrica de roble francés (tronçais)



Añada:
Embotellado en el 2009 y lanzado al mercado en 2016.



Pagos:
Gravas con excelente drenaje que limitan naturalmente la producción, concentrando la calidad de la uva.

