

LÁDANO Tinto 2021

Nombre del vino y cosecha: Ládano 2021.

Director técnico: Enrique Carbajo del Río.

Producción: 13.000 botellas de 0,75 Li.

Viticultura:

Vino elaborado con uva Tinta de Toro procedente de viñedos con edades de entre 30 y 45 años.

Invierno cálido que dio paso a un verano seco. Calidad de uva muy buena con una disminución media de la producción muy acusada, debido inicialmente (primavera) a la borrasca Filomena, ocasionando heladas y algún pedrisco y posteriormente las lluvias y alguna granizada en las postrimerías de Agosto y comienzos de Septiembre. Aún así, estas condiciones ayudaron a aumentar la calidad de la uva, obteniendo una maduración óptima.

Suelo:

Pardo calizos con textura superficial franco arenosa. Materia orgánica baja y con alta capacidad de drenaje y buena aireación.

Edad del viñado:

Entre 30 y 45 años.

Conducción del viñado:

Vaso.

Vendimia:

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Se comenzó y terminó el mismo día 24 de septiembre.

Variedad:

Tinta de Toro

Maceración pre-fermentativa:

24 horas en cámara frigorífica a 5 °C.

Fermentación alcohólica:

10 días, con levadura indígena, a 26 °C de temperatura.

Fermentación maloláctica:

Un mes y medio en barrica de roble francés de segundo año, con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza en barrica: 7 meses.

Siete meses en barricas de 225 Li de roble francés de segundo año, de grano muy fino y tostado medio. Dos trasiegos.

Análisis:

- Alcohol: 14 % Vol.
- Acidez Total: 5,8 g/litro.
- Azúcar Residual: <2 g/litro.
- pH: 3,6
- Clarificación: sin clarificar.
- Filtrado: por 1 micra en el embotellado.
-

Bodega:

Elaborado en instalaciones alquiladas mientras terminamos la construcción de nuestra propia bodega.

Nota de cata:

Tonos vivos de colores violáceos.

Maduro, muy frutal con notas de chocolate, madera muy bien integrada, terciarios marcados que hacen muy agradable la nariz.

Graso, potente sin molestar, frutas negras empapan de inicio a final el paladar. Ágil de buena acidez. Vino complejo de final delicioso y gratificante.

Por su carga tánica y elaboración artesanal el vino puede presentar precipitados con el paso del tiempo en la botella.

Packaging:

Botella borgoña de 75 cl.

Tapón Diam.

Caja de cartón de 6 botellas.

