TITANIA

EDICIÓN LIMITADA

Este vino tinto 100% tempranillo ha sido elaborado en nuestras instalaciones de San Vicente de la Sonsierra en Rioja Alta

El Tempranillo en la zona de la Sonsierra Riojana es la variedad más característica y que mejor se adapta debido a las peculiares características tanto de suelo como de clima en tan privilegiada zona, así como a la confluencia de climas tanto atlánticos como mediterráneos, provocados por la existencia al norte de la Sierra Cantabria y al sur del Rio Ebro. La zona posee una combinación de suelos pobres arcilloso calcáreos y de cascajo, perfectos para el cultivo de Tempranillo, obteniendo producciones muy bajas y de máxima calidad.

Titania tinto es un vino obtenido de viñedos de más de 50 años, y las cepas ya son "maduras" es decir saben auto-regularse, para defenderse del estrés hídrico y de la escasez de nutrientes, produciendo racimos pequeños, con elevada cantidad de azúcar y concentración fenólica.

A pesar de ser un vino con casi 14% alcohol, es un vino sedoso, con una estructura en boca potente y con tanino amable que nos deja un impresionante sabor a fruta equilibrada con los toques de coco y café procedente del roble americano, y toques de vainilla y frutos secos y balsámicos procedentes del roble francés.

Elaborado en tanques de acero inoxidable con una fermentación controlada durante 15 días, además de otros 10 días de maceración, más tarde permanece durante 2 meses en contacto directo con hormigón para hacer la fermentación maloláctica, y conseguir una mejor estabilidad de su estructura y una mayor concentración de color y aromas.

Concluido este proceso permanece durante 10 meses en barricas nuevas mixtas, esto quiere decir que son barricas a estrenar, y que cada una tiene madera roble americano y roble francés al 50%, de esta manera el vino descansa durante este tiempo adquiriendo las ventajas de cada tipo de madera, evitando tener que hacer mezclas que degradarían al vino una vez terminado el proceso de crianza.

Después del tiempo de barrica, ha permanecido al menos 6 meses en nuestras instalaciones finalizando el proceso de fusión aromática y afinado en boca.
No es un crianza, no es un reserva, ni es un gran reserva, simplemente es un vino elaborado a nuestro gusto, nuestro gusto de autor, de elaborador, para disfrutar en su plenitud sin pensar en objetivos comerciales ni establecidos por el mercado, simplemente es el vino que nos gusta a nosotros.

Recomendamos disfrutarlo a una temperatura de 12-14 grados con carnes rojas, caza o guisos que nos ayuden a potenciar las agradables sensaciones que nos transmite Titania.

Titania nos permite disfrutar de la tipicidad, excelencia y sobre todo exclusividad de la Sonsierra en una simple copa de vino.

telf. +34 941 046 115 · comercial@brujowines.com · www.brujowines.com