

séptimo sentido

SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO 2021

Aroma fresco y frutas rojas, para subir al cielo desde la copa

ORIGEN

Séptimo Sentido es una colección de vinos creada para aquellos que disfrutan de cada copa como si fuera la última. Puro placer hedonista para exprimir al máximo los placeres terrenales y pecar sin límites. Y si vas a pecar, peca bien, porque la penitencia es la misma ;-)

Nuestros pecados favoritos son de color verdoso, rosado e irascibles violáceos, con reejos luminiscentes y envidiosos brillos. Poseen con avaricia un aroma fresco, de intensa lujuria y toques afrutados que se combinan con perezosas notas cítricas y balsámicas. Su sabor es dulce y soberbio, con adecuada acidez y taninos maduros y agradables que te invitan a sucumbir a una gula desenfadada.

Para elaborar estos vinos tan disfrutones, hemos viajado por diferentes zonas de España para conseguir unos vinos excepcionales que inviten a pecar sin el menor atisbo de arrepentimiento.



séptimo sentido



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedo: Situados en zonas altas de la IGP Vinos de la Tierra de Castilla. Clima continental de influencia mediterránea. Temperaturas extremas, pocas lluvias y muchas horas de sol, lo que favorece un periodo largo de maduración.

Vendimia: A principios de octubre.

Elaboración: Fermentación a 28°C, maceración durante 2 semanas.

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 13,5% Vol.

CATA

Visual: Tonos violáceos.

Nariz: Fresco y franco en nariz, con una buena intensidad y aromas a frutos rojos y regaliz propios de la variedad Tempranillo.

Boca: Entrada dulce, adecuada acidez y tanino maduro, con un largo y agradable postgusto.

AÑADA 2021

El invierno y la primavera estuvieron marcados por las lluvias, lo que proporcionó buenas reservas hídricas a las cepas para afrontar un verano muy cálido y seco, que propició un buen estado sanitario de la uva. La maduración fue excelente gracias a la oscilación térmica entre el día y la noche y las uvas alcanzaron gran equilibrio entre grado y acidez, buena intensidad y estructura.