

TRASLANZAS

TRASLANZAS es el nombre de un antiguo viñedo plantado en 1945 situado en Mucientes (Valladolid)



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
CIGALES

VARIETADES:
100% Tinta del País (Tempranillo)

TIPO:
Vino tinto con crianza en barrica y botella.

Se trata del primer vino tinto de estilo moderno producido en la Denominación de Origen Cigales, elaborado exclusivamente con uva producida del pago Traslanzas. La antigüedad de este viñedo, cultivado en la forma de vaso tradicional, con una producción menor de un kilogramo de uva por cepa, unido a un proceso de elaboración respetuoso con la uva, logran este vino de caracteres sensoriales excepcionales.

ELABORACIÓN

Después de una fermentación alcohólica y una maceración de tres semanas, el vino realiza en otoño la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés (Allier) y americano (Pensylvania) de grano fino bien tostado, permaneciendo en estos recipientes alrededor de 14 meses con movimiento semanal de sus lías finas. Sin tratamientos de clarificación, estabilización o filtración, el vino se suele embotellar hacia los meses de enero o febrero a los dos años posteriores a la vendimia, resultando una cosecha para la añada 2015 de 8.500 botellas.

NOTAS DE CATA

Traslanzas 2015 es un vino que se presenta con una profunda capa de color rojo cereza con borde granate. Sus aromas son muy complejos, potentes y elegantes dominando los aromas a fruta madura, frutos negros y regaliz aportados por la variedad Tempranillo, en segundo plano aparecen aromas a flores silvestres, lavanda, y un fondo especiado, clavo, cedro, y balsámico, eucalipto ... procedentes de la madera de roble de las barricas. En la boca es un vino de notable cuerpo, equilibrado, dotado de taninos dulces procedentes del hollejo, con una gran longitud de paso de boca y final persistente de gran caudalía y muy aromático con perfumes similares a los de vía directa.

DATOS COMERCIALES:
Botella de 75 cl, en cajas de 6 botellas.



Calle de Peñaflor, 9 · 47194 MUCIENTES · Valladolid (España)
Tf. (+34) 658 86 24 16 · info@traslanzas.com · www.traslanzas.com