

# MONTE PINADILLO ROBLE



## Descripción

Joven roble fermentado a temperatura controlada y criado en barricas de roble americano y francés durante al menos 4 meses.

## Composición varietal

Tinta Fina (100%)

## Elaboración

Vendimia manual seleccionada.  
Maceración máxima de 14 días.  
Fermentación controlada a 28°C.  
4 meses en roble francés y americano.

## Temperatura de servicio

14-16°C

## Color

Rojo cereza intenso con reflejos violáceos.

## Nariz

Intensa, muy presentes los frutos negros del bosque con el aroma envolvente de la vainilla y el tofe y la sutileza del regaliz negro.

## Boca

Sientes su presencia, sientes el cuerpo del vino y la estructura de la madera muy bien ensamblados... siéntelo.

## Notas

Indicado para acompañar carnes, pastas, quesos, etc.

Durante el **ciclo anual** que comprende mi viaje, manos expertas cuidan de mí para poder recoger los frutos de los que saldrán los caldos que estás degustando. Un ciclo ligado a las **estaciones** y a cada persona encargada de que cada proceso se suceda sin sobresaltos. Un ciclo del que ahora **tú también eres parte**. Mi viaje comienza al inicio de la **primavera**. En marzo se produce mi **brotación**. El nacimiento de los primeros brotes verdes que crecerán hasta convertirse en hojas (foliación).

Durante la **foliación** se forman los azúcares y ácidos en las hojas, lo que condicionará el sabor de mis frutos. Es uno de los fundamentales para mí. La **floración** llega entre mayo y junio. A través de los pequeños conjuntos florales se vislumbra lo que serán los futuros racimos. A finales de junio comienzo a dar **frutos**. Tienen color verde debido a la clorofila.

El **envero**, ese momento mágico en el que los frutos van tornándose rosados (en el caso de las tintas) o amarillentos (si la uva es blanca) tiene lugar en verano. Lo que da paso a la **maduración**. Entre los meses de agosto y octubre, voy adquiriendo un sabor más dulce. Una vez que mi estado es el adecuado, mi ciclo culmina con la **vendimia**. La última **explosión** que nos vuelve a llevar a la **calma**.



# El viaje

<https://bodegasanroquedelaencina.com/>



@BodegaSanRoqueDeLaEncina/



@BodegaSanRoque



@bodegasanroque