

Tarsus™

FINCA EL CANTO

VIÑEDO CENTENARIO

TARSUS FINCA EL CANTO

Tempranillo exquisito, que emerge de un suelo y unas viñas de un paraje único, extraordinario, centenario. Boca eterna, vino sabroso con un dulce ataque, carácter, volumen galante, evoca su ascendencia, viña y suelo y tributa El Canto un infinito recuerdo.

Teresa Rodríguez- Enóloga



VINO

100% Tinta del País. Vendimia manual en cajas de 12 kgs. Vendimia seleccionada en el campo, racimo a racimo. Elaboración en depósitos de 5000 lts. intentando extraer todo el potencial de la uva y de esta zona en concreto. Trabajo más artesanal, intentando evitar acciones mecánicas, sustituyendo remontados por bazuqueos. Crianza: 19 meses en barrica. Tipo de roble: 100% roble francés (Demptos, Allary, Berthomieu). Tostados medios o ligeros para que se respete la fruta y la esencia de la uva.

CATA

Vino cubierto, profunda capa, de energético y vibrante color rojo picota con ribete azulado. En nariz aromas muy vivos, frescos, profundos y penetrantes aromas a frambuesa, fruta negra (mora, casís), flores azules, incienso y sutiles cacao; aromas que mudan y se transforman en la copa emergiendo también torrefactos, especias, lavanda, regaliz y anís estrellado. Boca eterna, vino sabroso con un dulce ataque, carácter, volumen galante, evoca su ascendencia, viña y suelo y tributa El Canto un infinito recuerdo.

MARIDAJE

Especialmente recomendado con guisos de carne, aves de caza y corral, y postres con mermelada de frutas negras del bosque y/o chocolate.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 17°C.



www.tarsusvino.com

WINEinMODERATION.com
2015 de Vinya
EL VINO SÓLO SE DISTRIBUYE CON MODERACIÓN



Tarsus™

FINCA EL CANTO

VIÑEDO CENTENARIO

Tarsus Finca El Canto

VIÑEDOS

Tarsus Finca el Canto, coupage procedente de viñedo centenario (año de plantación 1.920) en Quinataná del Pidio en la provincia de Burgos. Su orografía accidentada hace a la zona estar más protegida de heladas y vientos.

Suelos muy pobres, obteniendo pequeñas producciones de racimos pequeños de uva concentrada en color, aromas, y sensaciones en boca.

Viñedo de secano donde la planta crea un sistema radicular muy profundo en busca de agua. Altitud 830 metros.

Clima continental extremo, acusándose la diferencia térmica entre el día y la noche reflejándose en una buena acidez y una elegante paleta de aromas.

VALOR DE LA VID

Refleja tradición de familias que se dedican generación tras generación al trabajo de la tierra y al cultivo de la vid. Se trata del respeto a la tierra, que da valor a la zona, a cuidar nuestras raíces y no olvidarlas.

VARIEDAD DE UVA

La Tinta del País, en Rioja Tempranillo, es la más prestigiosa y considerada como la más característica de las variedades de uva españolas. Es una cepa de producción media que da como resultado vinos estructurados, ricos en alcohol y con capacidad de envejecimiento, debido a su escaso nivel oxidativo; posee un color rubí característico, profundos aromas de pequeños frutos del bosque (zarzamora, grosella); sabor afrutado con fondo de moras.