

Tesalia 2016

Petit Verdot
Syrah
Tintilla de Rota
Cabernet Sauvignon



TESALIA

Arcos de la Frontera
SPAIN

Color

Tesalia 2016 presenta un luminoso color rojo cereza, con tonos azules que manifiesta su buen estado.

Nariz

Buena intensidad, donde destacan sus aromas primarios, ciruela negra, hierbas aromáticas y frutillos de bosque. Al abrirse salen sus notas de buena crianza, pan tostado y recuerdos a incienso.

Boca

Entra rotundo, sabroso, pleno. La fruta y la madera se presentan formando un conjunto agradable, es elegante en su paso, terminando en alza.

Variedades 65% Petit Verdot

25% Syrah

5% Tintilla de Rota

5% Cabernet Sauvignon

Crianza 12 meses en barricas de roble francés

Alcohol 14.5 %

RS < 0,20 g/l

Tesalia 2016 procedente de la parcela de Petit Verdot nº 5 y la nº 10, la parcela de Syrah nº 1, un poco de la parcela nº 2 de Tintilla de Rota, y la parcela nº 9 de Cabernet Sauvignon, estas parcelas tienen una orientación predominantemente al Noreste, ocupan laderas de pendientes muy pronunciadas y ventiladas que corresponden a los viñedos más frescos de Bodega Tesalia. La vendimia se hace de forma manual y nocturna para aprovechar las bajas temperaturas. En cuanto a la elaboración realizamos maceración pre-fermentativa en frío durante cuatro días, para preservar el color, aroma y el sabor de las uvas, fermentando las variedades por separado durante aproximadamente entre 20 o 25 días.

El volumen total de producción es de 2.300 cajas de 6 botellas c/u.

La joya del sur

Desde la plantación de los viñedos, la selección de variedades, el perfeccionismo en los procesos de vinificación y envejecimiento, en Tesalia todo se ha hecho para crear los «grand cru» de Andalucía. El foco principal ha sido crear vinos de calidad y estilo excepcional que mostrasen concentración, elegancia, complejidad, equilibrio, largura y nobleza al envejecer. Listos para un consumo inmediato pero que crecerán durante los próximos diez años.

Cees van Casteren MW

Cees van Casteren, Master of Wine

Ignacio de Miguel

Ignacio de Miguel, enólogo