



BODEGAS SEÑORÍO DE ANDIÓN

A
SEÑORÍO DE
ANDIÓN

SEÑORÍO DE ANDIÓN TINTO SELECCIÓN



VARIEDAD

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Su elaboración comienza en el viñedo, en el que se trabaja a lo largo del ciclo vegetativo para reducir al máximo su producción y garantizar la excelente calidad de la uva. Con idéntico objetivo se hace un continuo seguimiento de la madurez de cada parcela y se vendimia manualmente al amanecer en cajas de poca capacidad. El traslado a bodega se realiza en pequeñas partidas para mantener la uva en perfectas condiciones, pasando a una cámara frigorífica para su posterior encubado a baja temperatura. Dos selecciones manuales eliminan cualquier impureza y la uva pasa a los depósitos por gravedad. Las distintas partidas de uva, separadas por variedades e incluso por fincas de origen, se encuban de forma independiente.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable de 15.000 L con doble instalación de frío y calor, que garantizan un control absoluto de la temperatura en el proceso. Tras una maceración pre-fermentativa en frío de 5 días a 14°C, se incrementa la temperatura hasta los 30°C con remontados continuos a lo largo de todo el proceso. Luego, se realiza una fermentación post-fermentativa superior a 30 días.

De inmediato se realiza el coupage definitivo, buscando siempre la mayor complejidad, intensidad y concentración, y el vino vuelve a las barricas una vez ensamblado.

La crianza se lleva a cabo igualmente en barricas nuevas de roble francés, de tostado medio. A través de catas continuadas, se realiza un estrecho seguimiento de la evolución del vino, decidiéndose los trasiegos necesarios y el momento óptimo de saca final, sin tener en cuenta reglamentación alguna sobre tiempo de permanencia en barrica. En el caso de la cosecha 2011, el tiempo total de permanencia en barrica fue de 15 meses.

Bodega Señorío de Andión

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familiasbelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra



BODEGAS SEÑORÍO DE ANDIÓN



SEÑORÍO DE ANDIÓN TINTO SELECCIÓN 2011



EMBOTELLADO

Al igual que las etapas anteriores, el proceso previo al embotellado pretende mantener el vino en su integridad, sin someterlo a ningún tratamiento agresivo de filtración o estabilización, realizándose únicamente una ligera clarificación con clara de huevo natural.

Es importante tener en cuenta que no se ha llevado a cabo en este vino ningún tratamiento de frío para forzar la precipitación del bitartrato potásico, sustancia que se encuentra de manera natural en el vino. Por ello es posible que con el tiempo se produzca alguna precipitación de cristales, quizás tintados con materia colorante, y ello nunca supondrá un problema para el consumo de Señorío de Andión.



CATA

Finalmente el embotellado se ha realizado a baja velocidad, en botella bordelesa troncocónica pesada personalizada con el escudo de la Familia Belasco, con un corcho extra largo de primera calidad.

Profundo y atractivo color rojo picota oscuro, de alta intensidad, con reflejos amarrotados en su ribete. Complejo y potente en nariz, de gran elegancia, mostrando una intensa gama aromática de frutas rojas maduras, con notas de grosellas y moras, junto a brillantes notas balsámicas y envolventes recuerdos minerales.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio; 14°C. Ideal para acompañar carnes de pluma y caza mayor, carne roja, carnes con salsas elaboradas, guisos y asados al horno. También marida con chocolate amargo.

Bodega Señorío de Andión

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familabelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra