



# Clos de Lôm – Tempranillo 2018 – 75 cl. Tempranillo 100%

D.O. VALENCIA



## VIÑEDOS Y TERROIR

*Lugar:* Fontanars dels Alforins – Valencia – España.

*Altitud:* 640 metros.

*Clima:* Continental con influencias del Mediterráneo

*Tipo de suelos:* arcilloso-calcáreos

*Edad del viñedo:* 30 años

*Sistema de cultivo:* viñas en secano y en vaso.

## CULTIVO

Las uvas con las que elaboramos este vino provienen de viñedos antiguos, cultivados en secano con métodos tradicionales de manera equilibrada, cuidadosa y sostenible. Algunos de nuestros mejores terruños se sitúan en laderas de las colinas bien expuestas en formas de terraza, esta situación tiene un doble efecto: garantiza una buena insolación y asegurar un drenaje natural del terreno. Los suelos de los viñedos son pobres en sustancias orgánicas lo que nos aporta un valor añadido para la elaboración de vinos de calidad en la finca.

## ELABORACIÓN

Cada variedad es vendimiada por separado a mano en la propia finca. Después de rigurosas pruebas, el equipo técnico de la bodega determina la madurez fenólica óptima de las uvas y dan comienzo a la cosecha. En esta vendimia, el Tempranillo fue recogido en la tercera semana de septiembre. Una vez que las uvas han llegado a la bodega, temprano en la mañana, se procesan con la última tecnología, para retrasar el proceso de fermentación.

Despallamos, estrujamos, y encubamos en pequeños depósitos de inoxidable. Enfiamos la vendimia a 10-12° y maceramos en frío durante un mínimo de 5-6 días con sistema de remontados de gas comprimido, lo que nos permite no perder aromas. Controlamos la temperatura de fermentación a 26° C. Descubamos pasando por Decanter para macrooxigenar y limpiar la lía en exceso. El final de fermentación lo hacemos en depósitos de acero inoxidable a 22°C. Micro oxigenamos los vinos tintos para conseguir la estabilización de la materia colorante y provocamos la fermentación maloláctica en depósitos con nuestra selección de cultivos de bacterias lácticas.

## NOTAS DE CATA

Este agradable vino muestra un profundo color rojo rubí con reflejos violáceos. De aroma intenso, destaca su carácter frutal de larga duración como frutas rojas maduras y ligeras notas tostadas. Potente, armonioso y con paso de boca elegante, marcando ligeramente un tanino maduro bien integrado. Buena acidez, con un final largo y persistente en boca.

## RECOMENDACIONES DE SERVICIO

**SÍRVASE A 16-18°C**

Clos de Lôm Tempranillo es ideal para maridar con arroces de pato, embutidos, guisos picantes, carnes rojas, a la brasa y de caza, así como quesos semicurados, curados y patés.

## TABLA ANALÍTICA

*Alcohol Vol:* 13.5%

*pH:* 3.53

*Azúcar residual:* 2.4g/L

*Acidez total:* 6.1g/L ácido tartárico



[www.closdelom.wine](http://www.closdelom.wine)