

## EL VÍNCULO CRIANZA 2016

Un Tempranillo manchego que presenta una gran frescura. Este vino de Castilla La Mancha, resultado de un proyecto en el que se puso todo el empeño por buscar buenas y viejas cepas, se cría en barrica de roble americano, el preferido de las bodegas de Familia Fernández Rivera.



**BODEGA:** El Vínculo

**MARCE:** El Vínculo Crianza

**GRADO:** 15,5% vol

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

## **CATA**

**VISTA:** Color rojo cereza picota muy intenso, limpio y brillante.

**NARIZ:** Predominan aromas a frutas maduras, con un ligero, pero persistente toque de roble y notas especiadas y torrefactas.

**BOCA:** Muestra un sabor complejo e intenso. Bien dotado de acidez, lo que aporta frescor bajo la lengua. Este tinto conserva una estructura definida por los taninos. Un vino persistente y sabroso, intenso en boca, que se prolonga varios segundos después de su paso por el paladar.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** De 12° a 14°.

**CONSUMO:** Apto para su degustación actual, que además evolucionará en botella. Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio para oxigenar. Con el objetivo de obtener un vino más natural, este Crianza no ha sido sometido a ningún proceso de filtración, por lo que puede contener sedimentos que no afectan a la calidad del vino.

**COMBINA CON:** Perfecto para disfrutar acompañado de carnes rojas a la brasa, piezas de caza menor de pluma y pelo, como la perdiz o la liebre.

## **VIÑEDO Y ELABORACIÓN**

**DESCRIPCIÓN:** Viñedos situados entre los 750 y 650 metros de altitud, en terreno semillano en descenso de Norte a Sur, con orientación Sur.

**SUPERFICIE:** 80 hectáreas total.

**EDAD:** Media de 25 años.

**SUELO:** Mezcla de arenoso y arcilloso en todo el terreno.

**CLIMA:** El año 2016 empezó con un invierno cálido. Enero y febrero fueron meses con temperaturas más altas de lo habitual, lo que desembocó en una primavera bastante calurosa. Desde el mes de junio hasta mediados de agosto, la temperatura fue mucho más elevada de lo esperado en esas fechas. Las primeras vendimias se realizaron en la primera quincena del mes de agosto.

**ENVEJECIMIENTO:** 24 meses en barrica de roble americano y meses de reposo en botella.