

Finca El Bosque 2016



Espanha (Rioja) - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

95,00 €

95,00 €

10,93 €

1-4 Semanas
★ ★ ★ ★ ★

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria](#)

Descrição

Finca El Bosque é um dos vinhos mais retumbantes e únicos produzidos pelos irmãos Eguren. O seu carácter potente, concentrado e tânico é sustentado pela vinha de onde provém, uma propriedade de apenas 1,5 ha com solos argilo-arenosos e uma grande abundância de seixos rolados. Um dos mais recentes “pesos pesados” de Rioja, que alia potência, equilíbrio e elegância na sua expressão majestosa.

Entre as suas propriedades de maior prestígio, destaca-se La Veguilla, 10 hectares com uma abundância de rochedos, plantados com Tempranillo e uma pequena proporção de Viura e Malvasia. Depois de uma selecção criteriosa das suas vinhas, que produzem naturalmente apenas 2 ou 3 cachos, uma vindima artesanal e um envelhecimento meticuloso, obtém-se o prestigiado Amancio.

Por sua vez, outra importante propriedade para a vinícola, El Bosque, está plantada com a variedade Tempranillo e tem uma área de 1,5 hectares de solo argilo-arenoso com grande abundância de seixos e vestígios de aluvião.

A viticultura, tradicional, assenta na cultura dos seus antepassados e respeita o meio ambiente, mas actualizada e aperfeiçoada com as técnicas actuais. Isso se diferencia pela total ausência de inseticidas e herbicidas, pelo uso de cobre e enxofre e pela fertilização orgânica, o que torna comum a presença de flora e fauna nativas em seus vinhedos. Sob a premissa de obter grandes vinhos de vinhedos únicos, os irmãos Eguren começaram a trabalhar duro nas fazendas La Llana, Los Terreros, Jararte, El Bosque e La Veguilla, de onde vinhos carismáticos como Sierra Cantabria Cuvée, Sierra Cantabria Organza, Colecção Privada Sierra Cantabria, Finca El Bosque e Amancio. Estes vinhos são o resultado da selecção mais meticulosa dos cachos, em muitos casos desengaçados à mão e esmagados da forma tradicional para obter a extracção mais suave.

Em algumas vinhas treliçadas, a vindima é efectuada de forma selectiva à mão, seleccionando os melhores frutos e eliminando eventuais cachos que não se encontram em perfeitas condições de maturação, utilizando caixas de apenas 20 quilos.

No caso da Finca El Bosque e Amancio, uma vez que os cachos chegam à adega, são desengaçados manualmente e todos os frutos são analisados, grão a grão, para seleccionar os melhores bagos. A fermentação alcoólica em cubas de inox e a fermentação maloláctica em cubas de aço, ou em barricas de carvalho no caso dos vinhos de gama alta, completam o processo antes do envelhecimento.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.