SOSPECHOSO

Año de fundación: 2012
Enólogo: Marcos Eguren
Indicación Geográfica Protegida: Vinos de la Tierra de Castilla
Otros vinos de la bodega: Sospechoso Rosado y Sospechoso Tinto

SOSPECHOSO BLANCO

Añada: 2022
Tipo de vino: blanco seco joven
Variedades: 50% macabeo, 35% verdejo y 15% airén
Procedencia de la uva: viñedos controlados situados en Manchuela
Altitud: 700 m
Tipo de suelo: arcillo-ferroso
Edad de las viñas: entre 30 y 70 años
Rendimiento: 39 Hls/Ha
Fecha de vendimia: primera semana de septiembre de 2022
Vendimia: manual

Elaboración: tradicional con maceración en frío durante 1 hora, desfangado estático y fermentación con control de temperatura entre 14 y 16 ºC, y estabilización por frío.
Graduación alcohólica: 12% vol.

Nota de cata: tiene un bonito y brillante color amarillo pajizo con delicados reflejos verdosos. En nariz despliega aromas de fruta madura como la manzana, el plátano y el melón, junto con frutas exóticas frescas como el maracuyá y la piña, todo sobre un fondo cítrico. En boca es jovial y fresco, con un paso fluido y ágil, dejando una agradable sensación sápida de frutas blancas, como la pera, y cítricas. Un vino blanco refrescante y apetecible.

Maridaje: ideal para acompañar ensaladas de verano, mariscos, pescados blancos e incluso quesos de pasta blanda.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8ºC
Copa recomendada: Riesling/Zinfandel de la serie Veritas de Riedel

SOSPECHOSO

Año de fundación: 2012
Enólogo: Marcos Eguren
Indicación Geográfica Protegida: Vinos de la Tierra de Castilla
Otros vinos de la bodega: Sospechoso Blanco y Sospechoso Tinto

SOSPECHOSO ROSADO

Añada: 2022
Tipo de vino: rosado seco joven
Variedades: 60% bobal y 40% tempranillo
Procedencia de la uva: viñedos controlados situados en Manchuela
Altitud: 700 m
Tipo de suelo: arcillo-ferroso
Edad de las viñas: entre 30 y 70 años
Rendimiento: 32 Hls/Ha
Fecha de vendimia: primera semana de septiembre de 2022
Vendimia: manual

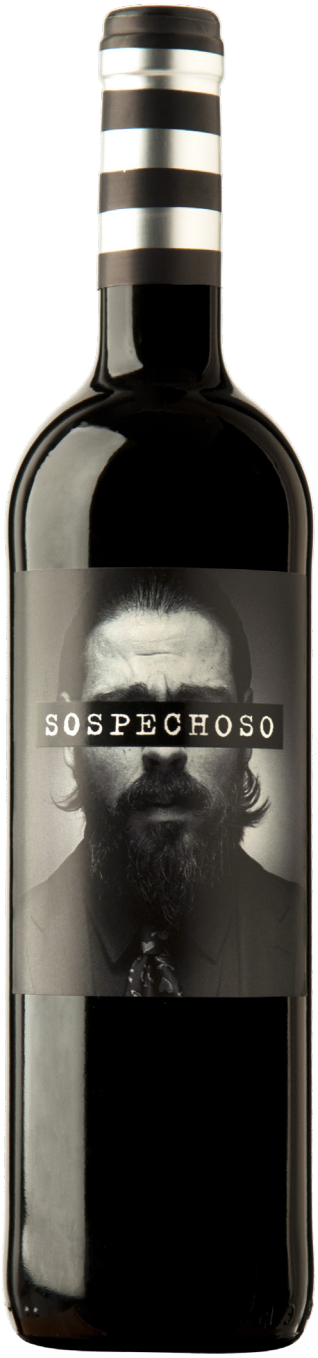
Elaboración: maceración en frío durante 4 horas, desfangado estático y fermentación bajo temperatura controlada de 16 ºC con posterior estabilización por frío.
Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Nota de cata: tiene un elegante y delicado color salmón muy pálido. En nariz destaca un atractivo perfume de frutas rojas frescas, como las fresas, las frambuesas y las cerezas, algunas notas de manzana roja, fruta de hueso y cítricos, y golosos toques de caramelo y yogur de frutos del bosque. En boca es amable, ligero y suave, dejando una sensación ágil y refrescante marcada por los intensos recuerdos de las frutas rojas que encontrábamos en nariz.

Maridaje: el compañero ideal de un aperitivo de verano, de ensaladas, verduras a la plancha, arroces de mar o montaña, así como pescados blancos a la brasa.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
Copa recomendada: Riesling/Zinfandel de la serie Veritas de Riedel

SOSPECHOSO

Año de fundación: 2012
Enólogo: Marcos Eguren
Indicación Geográfica Protegida: Vinos de la Tierra de Castilla
Otros vinos de la bodega: Sospechoso Blanco y Sospechoso Rosado



SOSPECHOSO TINTO

Añada: 2020
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedades: 58% tempranillo y 42% tinta de toro
Procedencia de la uva: viñedos controlados situados en Manchuela y Toro
Altitud: 700 m
Tipo de suelo: arcillo-ferroso
Edad de las viñas: tempranillo de entre 30 y 70 años y tinta de toro de viñedos más jóvenes de entre 10 y 35 años
Rendimiento: de 20 a 30 Hl/Ha
Fecha de vendimia: tercera semana de septiembre de 2020 por la tinta de toro y segunda semana de octubre de 2020 por la tempranillo
Vendimia: manual

Elaboración: fermentación bajo temperatura controlada de 25 a 29 ºC. Maceración total con pieles durante 20 días. Estabilizado por frío. Fermentación maloláctica 75% en depósitos de acero inoxidable y 25% en barrica de roble francés de un vino.
Crianza: 6 meses en depósito y 7 meses más en barrica de roble francés y americano de 225 L.
Graduación alcohólica: 14% vol.

Nota de cata: tiene un bonito y brillante color rubí con reflejos violáceos. En nariz es intenso y muy seductor, con un amplio abanico de frutas negras y rojas maduras como las moras, las grosellas y las cerezas. En segundo lugar, aparecen marcados toques lácticos y de pimienta y unas delicadas notas balsámicas. En boca tiene una entrada que envuelve el paladar con una textura sedosa. Destaca por su gran armonía, unos taninos muy bien integrados y una gran persistencia, con unos intensos recuerdos de frutas negras jugosas y violetas.

Maridaje: ideal para acompañar carnes a la brasa, embutidos y quesos curados vaca u oveja.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
Copa recomendada: Tempranillo de la serie Vinum de Riedel