## SOSPECHOSO

**Any de fundació:** 2012
**Enòleg:** Marcos Eguren
**Indicació Geogràfica Protegida:** Vinos de la Tierra de Castilla
**Altres vins del celler:** Sospechoso Rosado i Sospechoso Tinto

## SOSPECHOSO BLANCO

**Anyada:** 2023
**Tipus de vi:** blanc sec jove
**Varietats:** 50% macabeu, 35% verdejo i 15% airén
**Procedència del raïm:** vinyes controlades situades a Manchuela
**Altitud:** 700 m
**Tipus de sòl:** argilo-ferrós
**Edat de les vinyes:** entre 30 i 70 anys
**Rendimient:** 36 hls/ha
**Data de verema:** finals d'agost del 2023
**Verema:** manual

**Elaboració:** tradicional amb maceració en fred durant 1 hora, desfangat estàtic i fermentació amb control de temperatura entre 14 i 16 ºC, i estabilització per fred.
**Graduació alcohòlica:** 12% vol.

**Nota de tast**: té un bonic i brillant color groc palla amb delicats reflexos verdosos. Al nas desplega aromes de fruita madura com la poma, el plàtan i el meló, juntament amb fruites exòtiques fresques com el maracuià i la pinya, tot sobre un fons cítric. A la boca és jovial i fresc, amb un pas fluid i àgil, deixant una agradable sensació sàpida de fruites blanques, com la pera, i cítriques. Un vi blanc refrescant i que ve de gust.

**Maridatge:** ideal per acompanyar amanides d'estiu, marisc, peix blanc i fins i tot formatges de pasta tova.
**Temperatura de servei:** entre 6 i 8 ºC
**Copa recomanada:** Riesling/Zinfandel de la sèrie Veritas de Riedel

## SOSPECHOSO

**Any de fundació:** 2012
**Enòleg:** Marcos Eguren
**Indicació Geogràfica Protegida:** Vinos de la Tierra de Castilla
**Altres vins del celler:** Sospechoso Blanco i Sospechoso Tinto

## SOSPECHOSO ROSADO

**Anyada:** 2023
**Tipus de vi:** rosat sec jove
**Varietats:** 60% bobal i 40% tempranillo
**Procedència del raïm:** vinyes controlades situades a Manchuela
**Altitud:** 700 m
**Tipus de sòl:** argilo-ferrós
**Edat de les vinyes:** entre 30 i 70 anys
**Rendimient:** 28 Hls/Ha
**Data de verema:** finals d'agost del 2023
**Verema:** manual

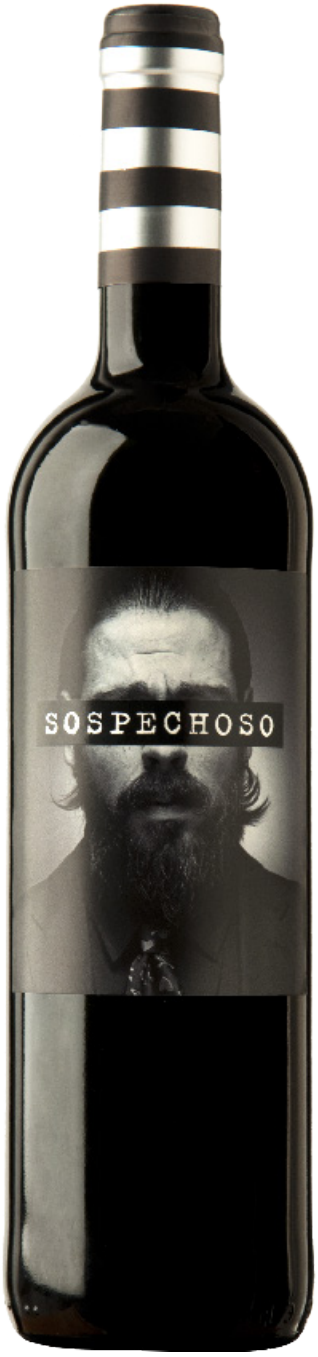
**Elaboració:** maceració en fred durant 4 hores, desfangat estàtic i fermentació sota temperatura controlada de 16 ºC amb posterior estabilització per fred.
**Graduació alcohòlica:** 12,5% vol.

**Nota de tast**: té un elegant i delicat color salmó molt pàl·lid. Al nas destaca un atractiu perfum de fruites vermelles fresques, com les maduixes, els gerds i les cireres, algunes notes de poma vermella, fruita de pinyol i cítrics, i llaminers tocs de caramel i iogurt de fruits del bosc. A la boca és amable, lleuger i suau, deixant una sensació àgil i refrescant marcada pels intensos records de les fruites vermelles que trobàvem al nas.

**Maridatge:** el company ideal d'un aperitiu d'estiu, d'amanides, verdures a la planxa, arrossos de mar o muntanya, així com peixos blancs a la brasa.
**Temperatura de servei:** entre 6 i 8 ºC
**Copa recomanada:** Riesling/Zinfandel de la sèrie Veritas de Riedel

## SOSPECHOSO

**Any de fundació:** 2012
**Enòleg:** Marcos Eguren
**Indicació Geogràfica Protegida:** Vinos de la Tierra de Castilla
**Altres vins del celler:** Sospechoso Rosado i Sospechoso Blanco




## SOSPECHOSO TINTO

**Anyada:** 2021
**Tipus de vi:** negre amb criança
**Varietats:** 60% tempranillo i 40% tinta de toro
**Procedència del raïm:** vinyes controlades a Manchuela i a Toro
**Altitud:** 700 m
**Tipus de sòl:** argilo-ferrós
**Edat de les vinyes:** tempranillo d'entre 30 i 70 anys i tinta de toro de vinyes més joves d'entre 10 i 35 anys
**Rendiment:** de 32 a 34 hl/ha
**Data de verema:** segona setmana de setembre de 2021 per la tempranillo i tercera setmana de setembre de 2021 per la tinta de toro
**Verema:** manual

**Elaboració:** fermentació sota temperatura controlada de 24 a 27 ºC. Maceració total amb pells durant 22 dies. Estabilitzat per fred. Fermentació malolàctica 75% en dipòsits d'acer inoxidable i 25% en bota de roure francès d'un vi.
**Criança:** 6 mesos en dipòsit i 6 mesos més en bota de roure francès i americà de 225 L.
**Graduació alcohòlica:** 14% vol.

**Nota de tast:** té un bonic i brillant color robí amb reflexos violacis. Al nas és intens i molt seductor, amb un ampli ventall de fruites negres i vermelles madures com les móres, les groselles i les cireres. En segon lloc, apareixen marcats tocs làctics i de pebre i unes delicades notes balsàmiques. A la boca té una entrada que embolcalla el paladar amb una textura sedosa. Destaca per la seva gran harmonia, uns tanins molt ben integrats i una gran persistència, amb uns intensos records de fruites negres sucoses i violetes.

**Maridatge:** ideal per acompanyar carns a la brasa, embotits i formatges curats vaca o ovella.
**Temperatura de servei:** entre 6 i 8 ºC
**Copa recomanada:** Tempranillo de la sèrie Vinum de Riedel