



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: 2023

Tipo de vino: rosado seco joven

Varietades: 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: 28 hl/ha

Fecha de vendimia: finales de agosto de 2023

Vendimia: manual

Elaboración: maceración en frío durante 4 horas, desfangado estático y fermentación bajo temperatura controlada de 16 °C 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 °C

Copa recomendada: Riesling/Zinfandel de la serie Veritas de Riedel



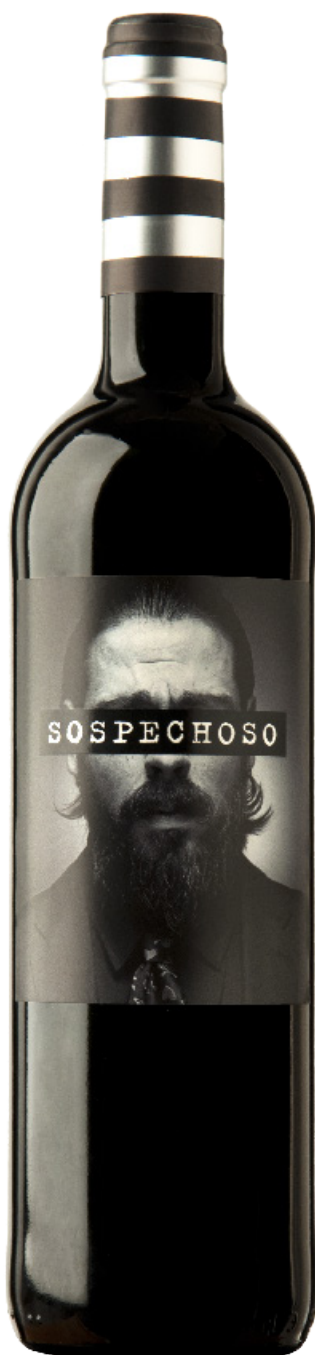
SOSPECHOSO

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: 2021

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedades: 60% tempranillo y 40% 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 32 a 34 hl/ha

Fecha de vendimia: segunda semana de septiembre de 2021 por la tempranillo y tercera semana de septiembre de 2021 por la tinta de toro.

Vendimia: manual

Elaboración: fermentación bajo temperatura controlada de 24 a 27 °C. Maceración total con pieles durante 22 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 6 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 °C

Copa recomendada: Tempranillo de la serie Vinum de Riedel
