



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: 2024

Tipus de vi: blanc sec jove

Variatats: 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

Rendiment: 31 hl/ha

Data de verema: finals d'agost del 2024

Verema: manual

Elaboració: tradicional amb maceració en fred durant 1 hora, desfangat estàtic i fermentació amb control de temperatura entre 12 i 14 °C, 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 fruites com la poma i el meló, juntament amb fruites exòtiques fresques com el mango i la pinya. A la boca és jovial i fresc, amb un pas fluid i àgil, deixant una agradable sensació sàpida de fruites blanques i cítrics. 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 °C

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: 2024

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

Rendiment: 25 hl/ha

Data de verema: primera setmana de setembre del 2024

Verema: manual

Elaboració: maceració en fred durant 4 hores, desfangat estàtic i fermentació sota temperatura controlada de 14 °C 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 hi destaca un atractiu perfum de fruita de pinyol, com el préssec, llaminadures, algunes notes de poma vermella i apunts cítrics i de iogurt. A la boca és amable, lleuger i suau, deixant una sensació àgil i refrescant marcada pels intensos records de les fruites de pinyol que trobàvem al nas.

Maridatge: 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 °C

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: 2023

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: entre 30 -34 hl/ha

Data de verema: tempranillo, 13 al 21 de setembre del 2023; i tinta de toro del 17 al 26 de setembre del 2023

Verema: manual

Elaboració: fermentació sota temperatura controlada de 24 a 26 °C. 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 de 225 L.

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Nota de tast: Té un color robí brillant i bonic, 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 °C

Copa recomanada: Tempranillo de la sèrie Vinum de Riedel
