

VERSO

GRAN RESERVA





VERSO GRAN RESERVA

Certificaciones:



Monte Odina
Autor

Datos Técnicos:

-Añada: 2015

-Variedades:
Coupage de Cabernet
Sauvignon, Syrah,
Tempranillo y Merlot

-Graduación: 14 °C

Verso Gran Reserva 2015, encarna todos grandes valores, en primer lugar, homenajea al gran verso de Sender, el cual es certero, nítido y preciso que, forjado a lo largo del tiempo, en la memoria da nombre a un vino de características singulares, cada estrofa, cada palabra, cada sorbo...extraordinario. Solo las añadas más excepcionales donde el terroir nos lo brinda, se hace posible "Verso" ya que para ser elaborado requiere de singulares condiciones, 2006 fue su última añada.

La excepcional de la añada 2015, comenzó con un otoño en el cual el rocío del conjunto de lluvias abrió el ciclo vitícola, un invierno muy seco y poco escarchado significando una brotación en su tiempo, la primavera tan seca como calurosa hizo que la vid pasara sed acelerando el crecimiento vegetativo y la floración a ritmos mayores, cuando las viñas más lo pedían, junio trajo las lluvias, que continuaron en julio junto con unas extremas temperaturas, esto hizo que la maduración fuera lenta, el año cambio cuando a principios de agosto una tormenta de verano que trajo abundantes lluvias hizo que la vendimia que iba a ser adelantada, no lo fuera, finalmente, la recolecta de las parcelas que conforman este coupage variedades se realizó la noches del 9 y 10 de septiembre, en la cual el aire silbaba como las voces de las ancestrales viñas firmes sobre el terruño todo sobre la atenta mirada de la luna menguando.

La añada 2015 junto con la 2006 han sido clasificadas excepcionales, solo en estas dos añadas se han considerado las condiciones vitícolas lo suficientemente extraordinarias para su elaboración.

La viña fue la que nos regaló la oportunidad de hacer este gran reserva dotándonos de una excelente calidad en poca cantidad, para su vinificación la uva seleccionada se despalilló y se estrujó muy suavemente, se encubo para macerar durante una semana en la cual las temperaturas fueron controladas moviéndose en un pequeño intervalo de 10 a 12°C, se realizaron remontados, favoreciendo el contacto del mosto con los hollejos lo que consiguió una liberación lenta de aromas y polifenoles posteriormente realizó la fermentación alcohólica llegando hasta los 25°C a la vez que se hacía varios remontados diarios hasta la densidad de 1.000, el primero de ellos con aireación, finalizado este proceso se prensó y sangró, realizó la fermentación maloláctica en pequeños depósitos, posteriormente se trasegó varias veces cuando la luna resplandecía en mengua, clarifico por gravedad, una vez estabilizado el vino, el elaborador certifico que verso era digno de permanecer 22 meses en meses barricas de un melange de roble americano y francés de grano fino seleccionadas para su crianza, posteriormente permaneció en botellas bordelesas topaceas especiales donde permaneció hasta el momento escogida para su salida.

Su añada (2015) queda reflejada, en primera instancia, en la fase visual, caracterizada por un color rojo picota, intenso, con reflejos púrpura. Su aspecto limpio y brillante lo vuelve a confirmar.

En nariz llama poderosamente la atención su complejidad aromática, donde se expresan frutas maduras, flores, tostados y un ligero recuerdo de fondo a notas minerales.

En boca se presenta maduro, fresco, equilibrado y potente donde el recuerdo frutal perdura insistentemente.

La temperatura de servicio especial es de 16 a 18°C.

La producción total de botellas que saldrán al mercado será de 4539 botellas bordelesas especiales.

