



Casa y Estado

# MAUDES

2017

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

•VIÑEDOS DE VALDEÁTIMA•



## NOTAS DE ELABORACIÓN

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

VARIEDADES: 85% Tempranillo, 15% Merlot.

VIÑEDOS: 830 m de altitud. Suelo calizo y pedregoso.

VENDIMIA: Tercera semana de septiembre. Año muy seco. Producción muy baja.

MACERACIÓN: 19 días en depósito, con remontados diarios.

CRIANZA: 12 meses en bodega de roble Missouri. 5 meses en dormitorio de botellas.  
Edad media de las barricas: 3 años.

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio de 2019.

## NOTAS DE CATA

Color picota muy intenso. Elegante. En nariz presenta recuerdos de ciruelas negras y notas tostadas del roble. En boca con equilibrio y persistencia. Muy buena concentración. Final intenso con frutos negros.

(\*) Fecha de cata: Septiembre 2019

## NOTAS TÉCNICAS

GRADO ALCOHÓLICO: 15,3 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,56 gr/l. (TH)

AZÚCARES REDUCTORES: 2,1 gr/l.

CALIFICACIÓN DE LA AÑADA: MUY BUENA (Calificación oficial C.R.D.O.)

BOTELLAS: 15.531 bordelesas y 1.904 Magnum

SALIDA DE BODEGA: Octubre 2019

ETIQUETA: Betulo de Mahudes, conocido como Maudes, fue un hombre espiritual, erudito viticultor y abad del antiguo Monasterio de San Pedro de Canalejas (siglo X). Maudes es el testimonio histórico de que desde hace diez siglos, ya se practicaba la viticultura y se producía vino en esta Comarca.

(\*) Código EAN botella bordelesa: 8428893002222 / Código EAN botella magnum: 8428893004448

- Temperatura óptima de servicio 18° C.
- Para acompañar guisos, caza de pelo y pluma, carnes rojas.
- Evolución favorable en botella: Hasta 5 años después de la añada.