BODEGA NIETOS DE SRA. MARÍA

# Avaviento

# La boina de Charló 2018

La marca: **Avaviento**
Origen: D.O.P Cebreros – Gredos
Enólogo: Nietos Señora María & Celia de Dios Lafuente

Producción: 3230 botellas.

## ANÁLISIS

Contenido alcohólico: 15,5 %
Acidez total: 5,32 g/l
Acidez volátil: 0,60 g/l
Filtración: ni filtrado ni clarificado. Puede necesitar decantarse.
Maridaje: Apropiado para carnes a la brasa, quesos y caza variada.
Temperatura de servicio: 14ºC

## VITICULTURA

Variedad: 100% Garnacha tinta.
Edad: cepas viejas de 30 a 40 años.
Terreno: suelos de arena granítica. La vegetación que lo envuelve es monte bajo mediterráneo con predominio de jaras, espliegos, tomillo y romero.
Orientación: cara sur / sureste.
Altitud: Fincas situadas entre 750 y 900 metros de altitud.

## ENOLOGÍA

Vendimia: Septiembre del 2019
Recogida manual y doble selección de uva manual en finca y en mesa de selección en bodega.
Fermentación alcohólica:
Duración: 24 días
Temperatura: 27 ºC
100% uva despalillada y estrujada.
Maceración con pieles en depósitos de acero inoxidable.
Fermentación maloláctica:
Descube y conservación con sus lías en foudre esloveno durante 29 meses.

## NOTA DE CATA

Vino de de capa media de color rojo granate. Limpio y brillante.
En nariz destacan la fruta roja, grosella, ciruela, algo de grafito, fondo mineral con recuerdos a tierra. Muy mentolado y con notas cítricas. A copa parada tras tiempo abierto surgen las notas a regaliz negro.
En boca es largo y persistente, con estructura y recuerdos a café, fruta roja y violetas. Aparece la menta con chocolate negro. Toques especiados, balsámicos y nuevos matices a regaliz negro.
Vino potente a la vez que delicado y elegante con una muy buena evolución en botella a futuros.

BODEGA NIETOS DE SRA. MARÍA
Bodega Nietos de Señora María S.L.
Maestra Agustina, 93, 05120 Navandrinal, Avila. España
Tlf.: +34 659 654 022 - 626239734
info@bodeganietosmaria.com