



Xentia (Sentia Amarantis)
la primera tabernera romana,
de la que hay constancia, en la ciudad de Mérida
(Emérta Augusta)

Añada: 2013

Variedades:

Graciano

Syrah

Petit Verdot

XENTIA

hoja técnica:

Tipo: Tinto con crianza (14 meses)

Vino de la tierra de Extremadura

Elaboración: Maceración en frío a 8° C, durante 10-12 días, sangrado del 20% del mosto, para aumentar la concentración de los hollejos, fermentación alcohólica entre 14 y 18° C y remontados con delestaje para obtención de color.

Crianza: 14 meses en barricas nuevas de roble francés Allier, con crianza sobre lías.

Analítica: grado alcohólico: 14,5%, acidez total: 5,03 gr/l, Ph 3.65, azúcares reductores: 1,9 gr/l.

descritos los sentidos:

La elaboración comienza con la selección de las mejores cepas en nuestros pagos. La vendimia se realiza de noche en cajas de 15 kilos. En la bodega se hace una segunda selección manual de racimos, despallado y maceración prefermentativa en frío (5 a 7°C de 7 a 10 días). Fermentación alcohólica entre 14-18°C y 5-6 delestajes diarios durante toda la fermentación. Posteriormente el vino se descuba en barricas nuevas de roble francés Allier de 500 litros. Durante 14 meses está en crianza sobre sus propias lías y en continuo movimiento mediante soportes rotativos.

Los tonos violáceos y malvas denotan un toque de juventud, la intensidad cromática - un toque personal de seriedad y característico de nuestra bodega.

Los principales aromas que destacamos son una mezcla de frutos secos, vainilla, anisados, tiramisú y moca, pero también aparecen aromas a ciruelas negras, moras, torrefactos con ciertos tonos balsámicos y especiados.

