



Familia Belasco

..... Desde 1834

Viñedos de Villaester

Villaester



Clasificación: Tinto seleccionado 16 meses en barrica.



Variedades: 100% tinta de toro.



Temperatura de servicio: Entre 15 y 18°C.



Maridaje: Guisos especiados de carne, carnes rojas, caza y verduras.



Consumo: Consumir a corto, medio o largo plazo.

Elaboración

Se parte de la más rigurosa selección de uva y de un intenso trabajo en los viñedos, muy antiguos y de bajo rendimiento, para reducir todavía más su producción. Igualmente, un seguimiento de la madurez alcohólica y polifenólica de cada parcela, fija el momento óptimo de vendimia, siempre manual y aprovechando las horas más frescas del día. El traslado a bodega se realiza rápidamente y en pequeñas partidas. Una nueva selección manual previa al despallado elimina cualquier racimo no apto y la uva pasa a los depósitos por gravedad, sin bombeo. Las distintas partidas de uva, separadas por variedades e incluso por fincas, se encuban de forma independiente para asegurar la trazabilidad.

La fermentación alcohólica se realiza en pequeños depósitos con doble instalación de circulación de agua, para enfriar o calentar cada depósito a voluntad durante el proceso. Tras una maceración pre-fermentativa en frío de 5 días aprox., se incrementa lentamente la temperatura hasta el arranque de la fermentación, realizando remontados continuos en todo el proceso. Luego, una maceración post-fermentativa superior a 30 días, logra la máxima extracción y concentración. El vino elaborado se descuba directamente a barricas nuevas de roble francés de Allier, de tostado medio, donde se realiza la fermentación maloláctica en salas climatizadas en temperatura y humedad. En cada barrica se identifica la variedad y la finca concreta de donde proviene la uva. Al finalizar la maloláctica se hace una cata individual de todas las barricas para confirmar que la evolución del vino ha sido perfecta en cada una.

Crianza

Finalizada la maloláctica, se realiza el coupage definitivo buscando la mayor complejidad, intensidad y concentración, y el vino vuelve a las barricas una vez ensamblado. La crianza se lleva a cabo igualmente en barricas nuevas de roble francés, de tostado medio y de grano fino, que favorece la buena evolución del vino en contacto con la madera. Con catas continuadas se deciden los trasiegos necesarios y el momento óptimo de saca final. El tiempo total de permanencia en barrica ha sido de 16 meses.

Cata

Vista: El resultado es un vino con amplia concentración de color, tonos rojo picota oscuro y destellos rubí en su ribete.

Nariz: Muy serio en nariz, sugerente y amplio, expresivo y original, con notas varietales de frutas rojas maduras junto a vibrantes recuerdos tostados, especiados y balsámicos.

Boca: En boca es potente y concentrado, resultando un vino sabroso, de paso cálido, gran frutidad y cuerpo, con jugosa carnosidad y enorme intensidad en sus maduros taninos, aún por pulir en botella. Muy vivo y rotundo en su conjunto, de cuerpo denso y muy larga persistencia, con gran potencial de guarda.

