Club de Vinos
El Corte Inglés

MELQUÍADES 2020



BODEGA
Esteban Celemín & Viticultor

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD DE UVA
100% Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO
15,5% vol.

CONSUMO
Hasta 2034

TEMPERATURA DE CONSUMO
12-14°C

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
Plantado en diferentes suelos de la comarca de Toro, cada uno aporta un perfil al vino siempre dentro del estilo de la zona. Son todos viñedos viejos cuya edad oscilaentre los 65 y 100 años, verdaderas joyas.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Proceso totalmente artesanal. Vendimia manual, despalillado, pisado tradicional y fermentado con levaduras autóctonas y malo-láctica en barrica. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés, nuevas y de uno y dos años, con sus lías.

NOTA DE CATA
En nariz, gama aromática de fruta roja mezclada con notas de monte bajo, como el tomillo, con un fondo de regaliz clásico de la zona. En boca, el vino combina la exuberancia de la zona con una textura delicada, una añada mágica de sabor y frescor.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Melquíades 2020 representa mi búsqueda de combinar la exuberancia de la zona con finura y frescor, todo gracias a una añada de lluvias abundantes en primavera, lo que hizo que las plantas tuvieran una brotación muy buena, con buena vegetación y tamaño de uva equilibrado. Y todo eso nos ha dado una añada muy fina y delicada, para disfrutar ahora y verla mejorar con el tiempo.

Esteban Celemín – Fundador y propietario de Bodegas Esteban Celemín & Viticultor



REGIÓN DE ELABORACIÓN
Selección de viñedos situados en diferentes municipios de la comarca de Toro, que se caracterizan por suelos arenosos que aportan al vino violeta y finura, de cantos rodados que aportan exhuberancia y arcillosos que aportan los matices de mora y regaliz clásicos. Poseen excelentes condiciones de drenaje interno, con una aceptable capacidad de retención hídrica, facilidad de aireación, bajo contenido de sales minerales y pobreza en materia orgánica. Clima continental, con gran contraste térmico entre el día y la noche favoreciendo la calidad de la uva. Zona de alta luminosidad lo que favorece la maduración uniforme de la baya.