



REJADORADA

BODEGA

Aier 2020

Pureza

La esencia de una variedad única

Aier materializa la expresión más pura de nuestra Tinta de Toro, variedad marcada por un carácter único que conseguimos revelar gracias a un proceso de elaboración y crianza diferencial en cerámicas de gres. Un vino ancestral capaz de transmitir el alma de su lugar de origen

Añada 2020

Añada cálida que inició con un Invierno templado que dejó paso a una primavera lluviosa, permitiendo una óptima brotación a mediados de Abril. Verano templado con lluvias bien repartidas, comenzando la maduración a mediados de Agosto, dando paso a una vendimia de bajos rendimientos y alta calidad que se inició el día 14 de Septiembre.

Viñedo y suelos

Elaborado exclusivamente a partir de nuestra Finca el Sol (1978) con cepas viejas plantadas a mano y a pie franco y gestionadas de forma integrada, respetando los ciclos naturales y con una mínima intervención. Este extraordinario paraje muestra arena suelta en superficie y una capa arcillosa en profundidad, madurando una uva que destaca por su pequeño tamaño y su carácter único, expresando la esencia de nuestra Tinta de Toro como ningún otro.

Elaboración y crianza

Elaboración diferencial buscando integridad, respeto y pureza. Tras una vendimia manual con doble selección en campo y en bodega, la fermentación se lleva a cabo con parte de racimos y a baja temperatura durante más de un mes, buscando maximizar la expresión mineral de nuestra variedad.

Crianza final de 13 meses en pequeñas ánforas cerámicas de 400 l elaboradas de forma tradicional, durante la cual se produce una crianza sobre lías que aporta al vino volumen, golosidad y estructura de forma natural. Esta crianza se acompaña de puntuales aportes de oxígeno de forma precisa y controlada para que el vino madure manteniendo y expresando las notas que le hacen único.

Embotellado sin clarificar ni filtrar en una producción limitada de 2.556 botellas.

Nota de cata

Único y sorprendente. En fase visual presenta un tono rojo violáceo muy vivo, de capa alta. Muy intenso y profundo, destaca por la fruta negra silvestre y los tonos minerales propios de la variedad que recuerdan a la tinta de tintero y al sílex. Al abrirse en copa la intensidad aumenta y aparecen notas de grosella y pimienta negra que aumentan su complejidad. En boca es intenso, amplio y con carácter, con una suavidad fruto de su ausencia de clarificado y filtrado que resulta en un vino amplio y goloso, con un final largo y una intensa retronasal

Esta añada 2020 imprime en Aier un carácter más frutal, con notas de mermelada de frutos negros y una boca amplia, sabrosa y estructurada

