

DON MIGUEL COMENGE 2018



Don Miguel Comenge es un vino único que solo elaboramos los años excepcionales. Esta añada 2018 consta de una exclusiva y limitada producción de 13.615 botellas, fruto de la más exigente selección de las mejores uvas.

El secreto está en el excepcional viñedo ECOLÓGICO certificado de donde procede: su suelo (mosaico de diferentes colores y texturas), su altitud (870 m), su orientación sur, un microclima idóneo creado por el bosque que la rodea y los bajos rendimientos habituales en esta parcela.

El método de producción es sencillo y a la vez único: cuidadosa vendimia en cajas, meticulosa selección de los racimos y despallado total a mano en mesa de selección de uvas.

Don Miguel Comenge 2018 fermenta en depósito de cemento con nuestra propia levadura y se cría en barricas 100% nuevas de roble francés.



90% Tempranillo
10% Cabernet
Sauvignon
ECOLÓGICO



30 meses en bodega de
roble francés nuevo



13.615 botellas

Procedencia de la uva



Pago de Las Hontanillas

Viñedo de apenas 2,7 hectáreas y plantado a 870 metros de altura en Pesquera de Duero, orientado al sur. Sensacional suelo predominante calizo, donde el Tempranillo adquiere una marcada personalidad y riqueza aromática.



Pago de La Nava

Uva Cabernet Sauvignon, plantado junto al río Duero, creando éste un microclima que favorece la maduración de esta variedad. Suelo arcilloso, con abundante canto rodado en superficie y en profundidad. El vino presenta una magnífica acidez e intenso color.

Nota de cata

Color rojo picota de capa alta.

Tiene una nariz compleja y profunda, que despliega de forma paulatina una multitud de sensaciones: fruta roja, ciruelas, cassis, violetas, cacao, especias de monte bajo y un nítido fondo mineral que nos recuerda a la tiza.

En boca tiene una acidez excelente y resulta agradablemente fresco, de paso amplio, haciendo gala de un tanino aterciopelado, exquisita madurez de fruta y una fina y delicada textura en boca. Muy agradable recorrido durante todo su paso en boca, que augura una larga vida en la botella.

Maridaje: Carnes rojas, platos de caza, charcutería, platos condimentados y postres de chocolate. Temperatura de servicio: 16-18º

Reconocimientos Don Miguel Comenge*

*Corresponden a la marca en sus diferentes añadas



Guía Peñín
96 puntos



Parker
91 puntos



Guía Repsol
94 puntos



Ultimate Wine Challenge
95 puntos