

FAMILIA COMENGE 2017



Familia Comenge rinde homenaje a los grandes vinos de guarda de la Ribera del Duero. Nace en el viñedo más longevo que cultiva la Bodega, plantado en 1982, una maravillosa ladera con diferentes exposiciones que aportan año tras año una excelente maduración de estas uvas de Tempranillo

El clon histórico de la Ribera del Duero injertado en estas cepas garantiza unas cualidades únicas para la elaboración de un gran vino de guarda, permitiendo su envejecimiento en barrica durante largos meses.

Vendimia manual en cajas, selección manual de racimos y uvas, fermentación con levaduras propias y crianza exclusivamente en barricas de 225 litros de roble francés nuevo y de un año durante 24 meses, para alcanzar la plena madurez, intensidad y elegancia de un vino de parcela exclusivo.

Esta excelente añada 2017 muestra todo el encanto de este singular y hermoso viñedo ECOLÓGICO certificado.



100% Tempranillo
ECOLÓGICO



24 meses en barrica de
roble francés
50% barrica nueva



30.644 botellas
1.350 mágnam

Procedencia de la uva



Viñedo de los Ismas

Viña plantada en 1982, bajo el emblemático pico Las Pinzas de Curiel, a 830-860 metros de altitud. Empinada ladera de suelo arcilloso-calcáreo. Este Tempranillo aporta un vino intensamente coloreado, con taninos muy finos, de excelente envejecimiento en barrica.

Nota de cata

Posee una capa media-alta, rojo picota con reflejos granates, brillante y muy limpio.

Nariz intensa y especiada. Destacan los recuerdos a regaliz, fruta roja madura, hinojo, hierbas aromáticas y sensaciones balsámicas. La riqueza aromática de este Tempranillo es tal que apenas deja asomar esbozos de especias de roble, caramelo, vainilla, cacao...

La boca es suave y amplia, pero sin ser opulenta, mostrando en todo su recorrido la gran calidad de sus taninos, muy finos y dulces. Aromáticamente resulta algo menos frutal y más especiado; encontramos de nuevo fruta roja madura pero también vainilla, caramelo, monte bajo y regaliz, aportando complejidad al conjunto.

El post-gusto es intenso, muy largo y sedoso, dejando una sensación fresca que invita a beber.

Maridaje: Carnes rojas, platos de caza, charcutería, platos bien condimentados y quesos curados. Temperatura de servicio: 15-17º

Reconocimientos Familia Comenge*

*Corresponden a la marca en sus diferentes añadas



Guía Peñín
93 puntos



Mundus Vini
Medalla de Oro



Ultimate Wine Challenge
93 puntos



San Francisco International
Wine Competition
Medalla de Oro