



COMENGE 2016

Comenge 2016 está lleno de encanto y sabor. Es un vino muy elegante, con volumen, largo recorrido y persistencia en el final en boca, capaz de mostrar todo el encanto y la potencia del Tempranillo.

La vendimia se realiza de forma manual, en pequeñas cajas. En bodega, se somete a una cuidadosa selección manual de racimos y uvas. Fermentación con levadura indígena seleccionada en pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón. La crianza se prolonga durante 16 meses en barricas de roble francés. Clarificado y filtrado justo antes del embotellado.



100% Tempranillo



16 meses en barrica de roble francés nuevo



54.097 botellas
1.530 mágnun

Procedencia de la uva



Pago de los Almendros

Viñedo enclavado en la ladera de Galillos, donde nacen alguno de los mejores vinos de la Ribera del Duero. Las uvas maduran despacio, alcanzando cada año una intensa coloración y una elegante estructura.



Viña de Carrapiñel

Ladera de pronunciada pendiente en Pesquera de Duero. Suelo arcilloso, con predominio de calcita, lo que le confiere un característico color blanquecino. Este Tempranillo se muestra muy fresco y vivo, con buena tensión en boca.



Viña de la Cruz de Canto

Viña plantada en ladera, sobre suelo arcilloso con afloramientos arenosos, mirando al sur. Su facilidad para la maduración del Tempranillo aporta vinos potentes y concentrados, con taninos sedosos, muy finos.

Nota de cata

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

Explosivo en nariz, muy frutal. Destaca por su intensa fruta roja ácida y balsámica: grosella, fresa silvestre, algo de regaliz, planta de anís.

En boca es fresco, de estructura media-alta, y agradable textura. La acidez natural presente nos aporta una sensación refrescante que invita a beber. Junto a los recuerdos frutales aparecen fundidas las notas propias de la crianza: vainilla, especias dulces –canela, clavo- y la sensación balsámica del regaliz, aportando una buena complejidad al conjunto. El post-gusto es largo, dejando un agradable recuerdo en el paladar.

Maridaje: Carnes, chacinas, guisos especiados, pescados azules y quesos curados. Temperatura de servicio: 16-18º