

## COMENGE EL ORIGEN 2019



Comenge el Origen 2019 está lleno de encanto y sabor. Es un vino de alta intensidad aromática, con una boca amplia y sedosa, largo recorrido y larga 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 propia, en pequeños depósitos de hormigón. La crianza se prolonga durante 15 meses en barricas de roble francés nuevo y de un año. Clarificado y filtrado justo antes del embotellado.



100% Tempranillo  
**ECOLÓGICO**



15 meses en barrica de roble francés nuevo y de 1 año



69.266 botellas

### 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 y yeso espejuelo, 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 alta, rojo picota con reflejos granates, intenso, 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 amplia estructura y una agradable textura. Su acidez natural y sus jugosos taninos nos aportan una sensación refrescante que invita a beber. Junto a los intensos 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 muy largo, dejando un agradable recuerdo en el paladar.

**Maridaje:** Carnes rojas y de caza, legumbres especiadas, quesos curados. Temperatura de servicio: 16-18º

### Reconocimientos Comenge el Origen\*

\*Corresponden a la marca en sus diferentes añadas



Guía Peñín

93 puntos



Guía ABC

92 puntos



Ultimate Wine Challenge

94 puntos



Mundus Vini Biofach

Medalla de Oro