Don Miguel Comenge
2020

Don Miguel Comenge es un vino único que solo elaboramos los años excepcionales. Esta añada 2020 consta de una exclusiva y limitada producción de 13.255 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 despalillado total a mano en mesa de selección de uvas.

Don Miguel Comenge 2020 fermenta en depósito de cemento con nuestra propia levadura y se cría en barricas 100% nuevas de roble francés.

Procedencia de la uva:

Viñedo 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.

Variedades: *91% Tempranillo · 9% Cabernet Sauvignon*

Barrica: *21 meses en barrica de roble francés nuevo*

Maridaje:

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

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.

ALCOHOL: *15,00% vol.*

TH₂: *4,89 g/L* | **pH:** *3,71*

GLUCOSA + FRUCTOSA: *0,39 g/L*

TIPO: *Tinto* | **FORMATO:** *75 cl*

PROD: *13.255 botellas*

FECHA EMBOTELLADO: *08/06/23*

94 PUNTOS Wine Enthusiast

93 PUNTOS GUÍAPEÑÍN

92 PUNTOS Tim Atkin MW

92 PUNTOS James Suckling .com

BODEGAS Comenge