

Palabras que no te dije 2015 es un vino tan singular como las uvas de las que procede.

La uva Bruñal, de vigor medio-alto, bajo rendimiento y escasa producción, es única en el mundo. Destaca por el aporte de tanino debido a su característica lignificación del raspón y las pepitas, concentración polifenólica e intensidad aromática afrutada.

La evolución de la uva Mencía por la longevidad de nuestros viñedos, la plantación en pie franco y las características del terreno, la dotan de unas cualidades organolépticas únicas y diferentes a las del resto de zonas del mundo en las que existen viñedos con Mencía.

El corte que constituye a este vino corresponde a las variedades: Bruñal, Mencía y Tempranillo, con predominio de las dos primeras.

Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestros viñedos centenarios de plantación en pie franco prefiloxéricos. Su comportamiento agronómico, junto con el enológico, favorece su larga crianza en madera de roble francés y en botella.

Este vino está elaborado con las cepas más longevas y genuinas de la pequeña parcela de Cortino la Candana, que apenas alcanza la media hectárea con unas vides que rondan los 200 años y que penetran entre las lascas de pizarra granítica para extraer de estos suelos una poderosa fuerza mineral. Este viñedo prefiloxérico aporta una complejidad y concentración extraordinaria al vino.

FRG BODEGAS
FRANCISCO
RODRÍGUEZ
GARROTE

El sabor de una historia

PALABRAS

QUE NO TE DIJE
2015

Patrimonio vitícola

A 800 metros de altitud en el Parque Natural Arribes del Duero, provincia de Zamora, España.

Microclima particular de tipo mediterráneo, con inviernos suaves y cortos, escasez de heladas y veranos largos y cálidos. Favorece el desarrollo de las uvas, alcanzando una gran concentración de aromas y un óptimo estado de maduración.

Suelo Franco pizarroso de composición cuarcítica. El granito laminar del terreno junto con sus inclinadas laderas, retienen y regulan muy bien la humedad, lo que favorece la evacuación de excedentes hídricos de las lluviosas primaveras.

Conducción es en vaso con labranza tradicional. La vid no cuenta con ningún tipo de sujeción ni apoyo para conducir la vegetación. De bajo rendimiento por planta que, asociado a la pureza varietal, permite alcanzar uvas de alta calidad.

Cosecha manual con el fin de contar para su elaboración con las uvas de mayor calidad en su momento óptimo de maduración, consiguiendo así la máxima expresión aromática.



Elaboración a través del método clásico, con moderada maceración, en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura, no superándose los 28° C. Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

Añejamiento de 18 a 24 meses en barricas de roble Francés y Americano, de 125 a 300 litros de capacidad, permitiéndole adquirir una notable complejidad de sabores y aromas. Posteriormente en botella de 24 a 36 a meses.

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aún así, desde el momento en que es apto para la venta, tiene una guarda de 20 a 30 años, siempre que esté en **óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-14°C**, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable. Un vino que trasciende al propio tiempo.