



Segura Viudas

Mas d'Aranyó 2016

D.O. CATALUNYA

Este vino ha sido totalmente elaborado en la Heredad Segura Viudas, enclave del antiguo "Mas d'Aranyó" siguiendo el meticuloso proceso de elaboración de los grandes vinos tinto de la bodega con larga maceración y con una adecuada crianza en bodega. Con el objetivo de mantener la personalidad de este vino, no se ha sometido al proceso de estabilización tartárica por frío, por lo que pueden aparecer sedimentos bitartratos en la botella, síntoma de un producto natural.



COSECHA 2016:

Este año 2016 ha seguido la misma pauta que el anterior en cuanto a la sequía. La vendimia 2016 ha sido una de las más largas de la última década, con una uva, por lo general, muy sana y de una calidad excelente. La sequía del verano ha potenciado la maduración de las variedades blancas más tempranas, pero en cambio, la maduración de las tintas ha sido más lenta.

La sanidad de la uva ha sido perfecta debido a la falta de lluvias. Los vinos se presentan con una gran intensidad aromática y muy sabrosos, la ligera deshidratación de la uva ha traído como consecuencia una mayor concentración de aromas y de sensaciones sabrosas en boca. En general, podemos hablar de una añada muy buena, que dará lugar a unos vinos de gran calidad.

VENDIMIA:

Hacemos un seguimiento de la maduración de la uva controlando no sólo los azúcares y la acidez de la uva, sino también, el color y el sabor de la piel. Cuando nuestros enólogos consideran que ha llegado el momento óptimo de maduración, se inicia la vendimia que se realiza manualmente, siendo la uva transportada a nuestra bodega en cajas de plástico de 25 Kg para que llegue lo más intacta posible.

PROCESO DE CREACIÓN:

Las cajas de uvas se vacían en la mesa de selección donde se eliminan los restos de hojas, las uvas no maduras y las uvas sobremaduras. Después de efectuar un despallado total, la uva se traslada a depósitos de madera de 7.500 l provistos de sistema de control de temperatura. Cada día se sumerge el sombrero manualmente y se realizan remontados cortos, manteniendo la temperatura de fermentación a 25-28°C.

CRianza EN BARRICA:

Se envejece en barricas nuevas de roble francés y de roble americano. El tiempo de permanencia en bodega fue de 12 meses.

CRianza EN BOTELLA:

Fecha de embotellado: 11 de julio de 2018

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color rojo picota intenso y suaves tonos morados en el borde de la copa. Aroma intenso y complejo. Aparece la fruta negra madura (ciruela, cereza) con un fondo especiado (vainilla, canela) y tostado (café). Aparecen aromas balsámicos (eucalipto y menta). En boca se presenta suave, sabroso y estructurado con taninos presentes pero dulzónes. Presenta una acidez larga que le aporta frescura y fruta en boca. Final armónico y largo con recuerdos a regaliz y a notas mentoladas.

Manel Quintana, Director técnico - Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Este vino cuenta con una alta complejidad de aromas y sabores gracias a su combinación de distintas variedades como merlot, cabernet, garnacha, syrah y cariñena. Gracias a ésta complejidad es perfectamente maridable con platos igual de ricos en aromas y sabores como guisos de invierno, fricandó o un chuletón de ternera madurada. También el toque ahumado y especiado del cordero o costillas de cerdo a la brasa o un plato de canelones con salsa de setas serán buenos compañeros para el Mas D'Aranyó. Sorprende con: Empanadas argentinas de carne picante!

Matilde Rinaldis, Sumiller

VARIETADES DE UVA:

- 17% Cabernet Sauvignon
- 32% Merlot
- 34% Syrah
- 17% Garnacha

DATOS TÉCNICOS:

- Grado Alcohólico: 14% vol.
- Acidez Total: 3,35 g/l

EQUIPO TÉCNICO:

Manel Quintana - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo