



Segura Viudas

HOMENAJE TINTO 2023

Elaborado con las mejores uvas, este vino está diseñado para complementar perfectamente la alta cocina, brindando a los anfitriones una experiencia gastronómica única e incomparable. Los vinos Homenaje ofrecen un sabor y calidad excepcionales, presentados en botellas estilizadas y elegantes, inspiradas en la icónica Segura Viudas Reserva Heredad.

PROCESO DE CREACIÓN

Hemos creado un vino tinto excepcional, un coupage compuesto por cuatro variedades cuidadosamente seleccionadas para capturar lo mejor de cada una de ellas. Este proceso minucioso y dedicado incluyó la cata meticulosa de más de 50 vinos, asegurando que cada elemento contribuyera de manera única y armoniosa al resultado final.

El coupage está compuesto en un 75% por variedades ancestrales de nuestro territorio, destacando la Garnatxa y la Carinyena, que aportan riqueza y profundidad al vino. Estas variedades tradicionales se combinan con otras seleccionadas para lograr un equilibrio perfecto, ofreciendo una experiencia de cata incomparable.

Las maceraciones de las uvas tintas han sido todas bastante cortas buscando frescura y fruta y evitando una alta extracción de taninos. La uva Garnatxa Negra aporta notas de frutas rojas, como fresas, y notas florales que evocan la flor blanca de naranjo, junto con matices dulces de rosas.

La Carinyena aporta fruta negra, notas especiadas, cuerpo y sobre todo aporta la acidez y frescura de este vino que ayuda a un buen envejecimiento.

La uva Merlot se elaboró con termo maceración resaltando así la fruta y frescura y evitando un largo contacto con la piel, resaltando la fruta con poco contacto con la piel. Así conseguimos más suavidad en boca y no se prensó para evitar el verdor.

La nota diferente del coupage la aporta el 5% de la uva Pinot Noir que fermentó en conos de madera de roble francés y se maceró y fermentó durante 21 días en contacto con las pieles a 23° C. Después del sangrado se trasegó a barricas de roble francés durante 12 meses. Este pequeño porcentaje redondea la juventud del vino y aporta un toque más complejo con fondos tostados.

CRIANZA

Vino joven embotellado en Junio del 2024.

NOTAS DE CATA

De un exquisito tono rojo cereza suave y un brillo excepcional. En nariz despliega una profusión de frutos oscuros con matices especiados y picantes. Arándanos, moras, grosellas negras y cereza picota se entrelazan con pimienta negra, regaliz, canela y sutiles notas balsámicas. En boca, se revela sumamente afrutado y jugoso. Este vino joven exhibe una marcada personalidad y una expresividad inigualable. Su final especiado perdura en el paladar de manera notable.

Ton Raventós, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

- Steak tartar lujosamente sazonado o paté de campagne artesanal, servido con rebanadas finas de pan tostado y hojas de rúcula
- Albóndigas con sepia en una salsa espesa de picada de almendras tostadas
- Tataki de atún rojo, delicadamente sellado sobre una cama de aguacate, acompañado de tempura de verduras
- Magret de pato guisado con garbanzos y hierbas aromáticas

Matilde Rinaldis, Sommelier

RESPECTO POR LAS RAÍCES

Desde el siglo XIX



DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,50 % vol.
Acidez total: 3,00 g/l
Azúcar residual: 1 g/L

VARIETADES DE UVA

55% Garnatxa Negra
20% Merlot
20% Carinyena
5% Pinot Noir