



Segura Viudas

Mas d'Aranyó 2013 D.O. CATALUNYA



COMENTARIO SOBRE LA COSECHA:

Un invierno seco (63 l/m²), una primavera muy lluviosa (307 l/m²) y con temperaturas frescas, un verano seco (42 l/m²) con temperaturas suaves, han sido las condiciones climatológicas que han hecho que la uva haya madurado lentamente retrasando así la fecha de inicio de la vendimia.

Este retraso es de 10 días con respecto al año 2012.

Empezamos la vendimia con la variedad Macabeo el día 2 de Septiembre, la variedad Xarel·lo empezó el día 11 de Septiembre y la variedad Parellada el día 23 del mismo mes de Septiembre.

La acidez de las uvas se ha mantenido en unos niveles óptimos, la sanidad ha sido excelente.

La climatología ha sido nuestro mejor aliado durante todo el ciclo vegetativo de las cepas, sobre todo en la época de maduración.

Durante esta época hemos tenido temperaturas suaves, escasa pluviometría, y grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

Estas condiciones climatológicas han hecho que la uva haya madurado lentamente provocando así una gran concentración de sabor y de aromas en la uva.

En resumen, podemos asegurar que la del 2013 ha sido una vendimia fantástica y excepcional coincidiendo una gran cantidad con una gran calidad.

LA VENDIMIA:

Hacemos un seguimiento de la maduración de la uva controlando no sólo los azúcares y la acidez de la uva, sino también, y sobre todo, 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.

La Vendimia del Cabernet se realizó el día 13 de Septiembre, la variedad Tempranillo el día 21 de Septiembre, la variedad Merlot el día 24 de Septiembre, la variedad Syrah el día 1 de Octubre y finalmente la variedad Garnacha los días 3 y 7 de Octubre.



Segura Viudas

Mas d'Aranyó 2013

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 despalillado 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.

Una vez acabada la fermentación alcohólica la maceración se prolonga hasta un total de 22 días en el caso del Merlot, 20 días en el Tempranillo, 21 días en el Cabernet Sauvignon, 28 días en la Garnacha y 26 días en la Syrah.

CRIANZA EN BARRICA:

Se envejece en barricas nuevas de roble francés y de roble americano.

El tiempo de permanencia en barrica fue de 13 meses.

CRIANZA EN BOTELLA:

Fecha de embotellado: 16 Abril 2015



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 dulzones.

Presenta una acidez larga que le aporta frescura y fruta en boca.

Final armónico y largo con recuerdos a regaliz y a notas mentoladas.

Gabriel Suberviola, Enólogo

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo

Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIEDADES DE UVA:

- 35% Syrah
- 25% Cabernet
- 15% Merlot
- 15% Garnacha
- 10% Tempranillo

DATOS TÉCNICOS:

- Grado Alcohólico: 14% vol.
- Acidez Total: 3,40 g/l
- PH: 3,45