

“AL COBIJO DE UNA GRAN SABINA”

Vino tinto de corte atlántico de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, resultado del assemblage de vinos elaborados en tinas de roble francés con uvas de las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon, procedentes de cepas de más de 30 años, con crianza en barrica de roble francés durante 15 meses.

BODEGA: CARRASCAS

MARCA: Al Cobijo De Una Gran Sabina

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla

AÑADA: 2017

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 % vol

PRODUCCIÓN: 10.000 botellas de 75 cl

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon y Merlot

CRIANZA: En barrica de roble francés durante 15 meses



ELABORACIÓN

El dúo de variedades de uvas que más vinos míticos ha producido en el mundo es el de Merlot y Cabernet Sauvignon. Pero no son uvas fáciles. Necesitan mucho mimo para alcanzar su plenitud. En Carrascas, procedentes de viñas de más de 30 años, catamos a diario las uvas cuando se acerca la vendimia. En su mejor momento se vendimia a mano, seleccionando racimo a racimo, y transportándolo inmediatamente a Bodega en cajas de 10 kg para asegurar la integridad del fruto, donde se mantiene en cámara frigorífica durante 24 horas. Al día siguiente se saca de cámara, haciendo una segunda selección de racimos y después del despalillado, selección de uva en mesa, seguido de un estrujado muy suave y encubado en tinas de madera de roble francés para fermentar. Largas maceraciones para extraer lo mejor de cada uva. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante unos 15 meses, con ensamblaje de ambos vinos a mitad del periodo y crianza en botella para afinar antes de salir al mercado. Si tuviéramos que definir este vino con una palabra ésta sería elegancia.

NOTAS DE CATA

VISTA: Vino tinto de color rojo picota de alta capa.

NARIZ: Se presenta elegante, fino, distinguido, con gran intensidad aromática y alta complejidad, con recuerdos de fruta negra del bosque, ciruelas y cerezas maduras, moras, pimienta negra, pan tostado y mineralidad.

BOCA: Carnoso, con volumen, lleno de sabor. Las notas de buena crianza aparecen en buena armonía con frutos maduros, con taninos marcados pero bien pulidos. Buen equilibrio entre alcohol, acidez y estructura. Largo en boca y gran persistencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJE: Quesos manchegos curados, de pasta dura como el Cheddar, el Gouda, el Parmesano, fuertes y maduros como el Emmental o grasos como el Camembert. Embutidos. Platos con trufa negra y champiñones. Carnes de caza, carnes rojas, blancas y gelatinosas, asados y estofados. Magret de pato con setas silvestres, Chuletillas de cordero lechal a la brasa, Chuletón de ternera a la parrilla, Tacos de black Angus con tuétano y salsa picante, Solomillo de cerdo ibérico a la brasa, Cabezada Joselito, toques ahumados, salmorejo canario y maíz.

PUNTUACIÓN EN GUÍAS

Guía Intervinos 2022: 93 puntos.
Guía Peñín 2022: 91 puntos.
Guía Intervinos 2021: 93 puntos.
Guía Peñín 2021: 91 puntos
Guía Intervinos 2020: 93 puntos
Guía Peñín 2020: 90 puntos
Guía Intervinos 2019: 93 puntos.
Guía Intervinos 2018: 92 puntos.

PREMIOS EN CONCURSOS

Concurso Mundial de Bruselas 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Virtus de Lisboa 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Cinve 2021: Medalla de Plata.
Concurso Internacional Bacchus 2021: Medalla de Plata.
Concurso Mundial de Bruselas 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Awards Virtus de Lisboa 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Cinve 2021: Medalla de Plata.
Concurso Internacional Bacchus 2021: Medalla de Plata.
Concurso International Wine Awards 2020: Medalla Gran Oro.
Concurso Internacional VinoSub30 2019: Medalla de Oro.
Concurso Mundial de Bruselas 2019: Medalla de Plata.
Concurso Internacional Bacchus 2019: Medalla de Plata
Concurso Nacional Champions Wine 2018: Medalla de oro y Premio al mejor vino tinto en la categoría de vinos con crianza en bodega.
Concurso Mundial de Bruselas 2018: Medalla de Plata.
Concurso Nacional Vino Supremum 2017: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Bacchus 2015: Medalla de Plata.
Concurso Internacional CINVE 2015: Medalla de Oro.
Concurso Mundial de Bruselas 2015: Medalla de Oro.