Daimon

Tinto 2012

Añada 2012

Esta añada 2012 estuvo marcada por los bajos rendimientos de los viñedos como consecuencia de la continúa sequía que se prolongó durante las 2 últimas cosechas.

La vendimia de los viñedos seleccionados fueron los días 29 de septiembre y 2 y 3 de octubre.

En su conjunto, la calidad de la uva ha sido excelente, presentando un impecable estado sanitario y un magnífico equilibrio entre graduación alcohólica, acidez y contenido polifenólico, lo que se ha traducido en un vino muy aromático, lleno de notas frutales y florales.

Variedades:

- **Garnacha (85%)** procede de 3 viñedos seleccionados:
  1. Situado en Tudelilla, plantado en 1960. Suelo: gravas y piedras. Orientación: sur-oeste. Altitud de 530 m. Clima atlántico con influencia mediterráneo.
  2. Situado en Alfaro, plantado en 1979, en vaso. Suelo: arcillo pedregoso. Altitud: 320 m. Orientación: norte-este. Clima con mucha influencia mediterránea.
  3. Situado en Autol, plantado en 1997, en vaso. Suelo: arcillo férrico pedregoso. Altitud: 500 m. Orientación: este. Clima mediterráneo con influencia atlántica.
- **Tempranillo (15%)** procede de un viñedo situado en Tudelilla, plantado en 1986 sobre un suelo arcillo calcáreo pedregoso y pobre en nutrientes. Orientación: norte-este. Altitud: 540 m. Clima puramente atlántico.

Elaboración: Encubado con una maceración pelicular en frío durante 36 horas. Vinificación en "depósitos inteligentes" de los distintas viñedos por separado con un encubado de la uva despalillada pero sin estrujar, durante 7-9 días a una temperatura controlada de 25-26ºC.

Crianza: Fermentación maloláctica en barricas de roble americano 50% y roble francés 50%, seguido de una crianza con sus lías finas durante 6 meses en las mismas barricas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza.

Notas de Cata

Aspecto limpio, brillante. Presenta un color rojo púrpura con ribete violáceo-granate.

Aroma limpio y franco. Intenso, muy frutal (cerezas, fresas, grosellas y orejones), con notas florales como violetas y con un fondo de caramelo, vainilla, cacaos y madera de cedro. Nariz muy perfumada.

En boca es equilibrado, fresco y amable. Posee untuosidad, frescura y redondez. Persistente y buena longitud. Retronasal muy frutal e intensa, con recuerdos a cerezas y cacaos.

Analítica

Grado Alcohólico: 14,00% Acidez total: 5,05 g/l (Ac. Tartárico)
pH: 3,40 Azucares reductores: 1,5 gr/l.
Sulfuroso Total: 60 mg/l.

Temperatura de Consumo: 15-16ºC

Year 2012

This vintage 2012 has been marked by low yields of vineyards following the continued drought that lasted past 2 crops.

The harvest of the selected vineyards took place the 29th September, 2nd and 3rd of October.

In general terms, the quality of the grape has been excellent, presenting perfect health qualities and a great balance between acidity and alcoholic and polyphenolic content. The result is a very aromatic, full of fruity and floral hints wine.

Grapes Varieties:

- **Grenache (85%)** comes from three vineyards selected:
  1. Located in Tudelilla, planted in 1960. Soil: gravel and stones. Facing South-west. Altitude of 530 m. Atlantic climate with Mediterranean influence.
  2. Located in Alfaro, planted in 1979 in glass. Floors: stony clay. Altitude: 320 m. Orientation: north-east. Mediterranean climate with a lot of influence.
  3. Located in Autol, planted in 1997 in glass. Soil: clay stony iron. Altitude: 500 m. Eastfacing. Mediterranean climate with Atlantic influence.
- **Tempranillo (15%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, planted in 1986 on a rocky calcareous clay soil and poor in nutrients. Orientation: north-east. Altitude: 540 m. Purely Atlantic climate.

Winemaking: Cold maceration during 36 hours takes place. The vinification of the different vineyards takes place individually, whole destemmed grapes are placed in "smart tanks" during 7-9 days at a controlled temperature of 25-26ºC.

Aging: Malolactic fermentation, which takes place in American and French oak, is followed by a 6 month aging with its fine lees in the same barrels. Natural stabilization occurs during the aging process.

Tasting Notes

Clean and bright appearance. It has a purple red color with purplish - garnet rim.

The nose has a clean and straightforward aroma. Intense, fruity (cherries, strawberries, currants and apricots), with floral notes like violet and with a background of caramel, vanilla, cocoa and cedar wood. Very perfumed nose.

The palate is balanced, fresh and friendly. Has smoothness, freshness and roundness. Persistent and good length. Very fruity and intense, with hints of cherries and cocoa aftertaste.

Analysis

Alcohol: 14.00% Total Acidity: 5.05 g/l (Tartaric Acid)
pH: 3.40 Reducing Sugar: 1.5 gr/l.
Total Sulfurous: 60 mg/l.

Recommended Temperature: 15-16ºC