



Daimon Tinto 2013

Añada 2013

Esta añada se recordará por ser la más tardía en maduración de las últimas décadas. Las uvas presentaban un buen estado sanitario y un excelente estado vegetativo con altos contenidos en acidez, compuestos aromáticos y menor riqueza en azúcares.

En su conjunto, fue una añada complicada, la calidad ha sido buena, con una maduración de la uva muy tardía respecto a los últimos años. Destacamos el buen equilibrio entre acidez, grado alcohólico y madurez fenólica y la riqueza aromática de los vinos.

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: noreste. Altitud: 540 m. Clima puramente atlántico.

Elaboración: Encubado con una maceración pelicular en frío durante 36 horas. Vinificación en “depósitos inteligentes” de los distintos viñedos por separado con un encubado de la uva despallada pero sin estrujar, durante 7-9 días a una temperatura controlada de 25-26°C.

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 de toffe, vainilla, coco, cacao y torrefactos. Nariz muy perfumada.

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

Analítica

Grado Alcohólico: 13,68%
pH: 3,51
Sulfuroso Total: 72mg/l.

Acidez total: 5,8 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 2,1 gr/l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C

Reconocimientos:

Guía Peñin 2016: 90 Puntos

Year 2013

2013 was the latest vintage in recent decades talking about the ripening. The grapes had a good health and an excellent vegetative condition with high acidity content, aromatics ingredients and less rich in sugars.

The overview of 2013 was a complicated vintage, good quality grapes, and a very late ripening grape regarding recent years. It should be emphasized the good balance between acidity, alcohol content and phenolic maturity and aromatic richness of the wines.

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 25-26°C.

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 toffee, vanilla, coconut, cocoa and roast notes. 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%
pH: 3.51
Total Sulfurous: 72 mg/l.

Total Acidity: 5.05 g/l (Tartaric Acid)
Reducing Sugar: 2.1 gr/l.

Recommended Temperature: 15-16°C

Awards

Peñin Spanish Wine Guide 2016: 90 Points.