

**TRASLANZAS** en el nombre de un antiguo viñedo plantado en el año 1945 situado en Mucientes (Valladolid).

**DENOMINACION DE ORIGEN:** CIGALES.

**VARIEDAD:** 100% Tinta del País

**COSECHA:** 2005 (Muy Buena)

**TIPO:** vino tinto con crianza en barrica y botella.

Se trata del primer vino tinto de estilo moderno producido en la Denominación de Origen Cigales, elaborado exclusivamente con uva producida del pago de Traslanzas. La antigüedad de este viñedo, cultivado en la forma de vaso tradicional, con una producción menor de un kilogramo de uva por cepa, unido a un proceso de elaboración respetuoso con la uva, logran este vino de caracteres sensoriales excepcionales.



**DATOS ANALITICOS:**

Grado alcohólico: 14 %  
Acidez total: 5,3 g/l  
Acidez volátil: 0,65 g/l

**DATOS CLIMATOLOGICOS:** Los primeros meses de 2006 apenas registraron lluvias y la climatología se caracterizó por heladas seguidas, siendo la temperatura más baja el 8 de febrero de 2006 de -8,7 °C. La temperatura más alta se registró el 10 de julio, alcanzando los 37,3°C. La brotación comenzó a primeros de abril. La floración tuvo lugar los primeros días de junio, algo poco habitual, ya que se adelantó tres semanas debido a las altas temperaturas. El enveró comenzó alrededor del día 25 de julio y la vendimia se adelantó unos 3 o 4 días respecto al 2005.

**ELABORACION Y CRIANZA:** después de una fermentación alcohólica y una maceración de tres semanas, el vino realiza en otoño la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés (Allier) y americano (Pensilvania) de grano fino tostado, permaneciendo en estos recipientes alrededor de unos 14 meses con movimiento semanal de sus lías finas. Sin tratamientos de clarificación, estabilización o filtración, el vino se suele embotellar hacia los meses de enero o febrero a los dos años posteriores a la vendimia, resultando una cosecha para la añada de 2006 de **9.900 botellas**.

**TRASLANZAS 2006** es un vino que se presenta con una profunda capa y de color rojo picota muy vivo. Sus aromas son complejos, potentes y personales, conjugando los matices florales : violeta, lavanda, con los afrutados aportados por la variedad de uva Tempranillo: frutos negros, regaliz... y un fondo ahumado y especiado: clavo, vainilla, canela, cedro... procedentes de la madera de roble. En la boca es un vino de notable cuerpo, expresivo, dotado de taninos dulces procedentes del hollejo, con una gran longitud de paso de boca y un final persistente de gran caudalía y muy aromático con perfumes similares a los de vía directa.

**DATOS COMERCIALES:** Formato: 75 cl. Botellas/caja: 6 Cajas/palet: 100