

TRASLANZAS 2003

El invierno se caracterizó por ser bastante lluvioso y con temperaturas no muy frías, la primavera fue muy suave y con ausencia de heladas. Durante el verano las temperaturas fueron muy altas especialmente en el mes de agosto sin que se produjeran precipitaciones, esto ocasionó un adelanto de unos 15 días en la fecha de la vendimia, vendimiando la última semana de septiembre, justo antes de las lluvias de octubre.

Después de una fermentación alcohólica y una maceración de tres semanas, el vino realizó en otoño la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble Allier y Pensilvania tostadas, permaneciendo en las barricas hasta su embotellado, con movimiento semanal de sus lías finas durante los primeros meses. Sin tratamientos de clarificación y estabilización, el vino puede presentar algún precipitado de tartratos lo que no afecta para nada a la calidad del mismo. El vino se embotelló en el mes de diciembre del 2004, resultando la cosecha de 14.000 botellas. Se empezará a comercializar en el otoño del 2007 tras permanecer casi 3 años en botella.

Traslanzas 03 Gracias a la antigüedad del viñedo que pudo soportar bien la sequía del verano se ha conseguido un gran vino en un año complicado. Es un vino que se presenta con una profunda capa y de color rojo picota muy vivo. Sus aromas son muy complejos, potentes y característicos de este vino. En la boca es un vino expresivo, dotado de taninos dulces del hollejo, con una gran longitud de paso de boca y un final persistente. Es un vino muy particular y que refleja la tipicidad de la zona y el viñedo del que procede lo cual lo hace muy atractivo.