

DOMINIO DE BUEZO

2009



Selección de la selección, un comité de expertos decide, tras su cata, qué lotes de vino merecen ser Dominio de Buezo, al igual que el momento en el que están listos para ser presentados al público. Sin reglas matemáticas, la media de meses de crianza de barrica a la que se somete a Dominio es de entorno a los 15 meses -crianza que realiza en roble francés mayoritariamente, acompañada de, en un porcentaje menor, roble americano y centroeuropeo-. Quince también es la media de años de crianza en botella con los que Dominio de Buezo sale al mercado. Una decisión pre-meditada y meditada por el equipo técnico con el fin de que el amante del vino pueda disfrutar en plenitud, desde el primer trago, de todo lo que encierra Dominio de Buezo.

Variedades: Tempranillo y Petit Verdot

Denominación de Origen: D.O. Arlanza

Producción: 30.000 botellas

Elaboración: Selección manual de racimos en viñedo y de bayas en bodega. Trasiegos por gravedad.

Tipo de suelo / Orientación / Clima: Arcillo-calcáreo; Orientación Norte-Sur (900 m de altitud); Clima continental.

Crianza: Crianza de 16 meses en barrica (70% roble francés y 30% roble americano) con tostados medios y bajos. Posterior envejecimiento en botella durante un mínimo de 10 años.

Fase visual: Vino limpio, de intensidad muy alta. Color rojo picota con reflejos granates, mostrando una evolución elegante y muy bien conservado.

Fase olfativa: Nariz muy intensa y compleja. En una primera fase aparecen notas de fruta negra madura y frutos rojos silvestres. Posteriormente se confirma el carácter terciario, con aromas de chocolate negro, cuero y hoja de tabaco.

Fase gustativa: Seco, con acidez marcada y bien integrada. Boca muy amplia, intensa y estructurada, con taninos presentes y pulidos. Alcohol en nivel medio alto, bien ensamblado. Final largo y persistente, con recuerdos de chocolate, cuero, hoja de tabaco, suelo forestal y notas de carne curada.

Temperatura de servicio: 14 – 16 Grados.

Maridaje: Platos de cuchara y guisos tradicionales y estofados, carnes rojas a la parrilla y asados de larga cocción. Acompaña especialmente bien a elaboraciones de caza mayor, así como a quesos azules intensos (Valdeón, cabrales, gorgonzola). Ideal también para el final de la comida con chocolates y trufas, preferentemente de cacao amargo.