



PANTOCRATOR 2015

ORIGEN Y VIÑEDO

Pantocrator 2015 nace únicamente en cosechas extraordinarias, a partir de uvas seleccionadas de los viñedos más emblemáticos de nuestra finca. Estas cepas, con una media de 50 años, están resguardadas por la majestuosidad de los montes Obarenes. La formación en vaso y la recolección manual permiten una selección rigurosa de los mejores racimos.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, con una maceración variable que puede estar en 2-3 semanas y bazuqueos frecuentes para extraer al máximo su carácter. Posteriormente, el vino descansa un año en depósito, estabilizándose antes de su primer paso por barricas nuevas de roble americano, donde permanece 24 meses. Tras esta fase, vuelve a depósito durante un año adicional para pulir su perfil. Finalmente, el vino reposa al menos 6 años en botella, alcanzando una armonía impecable antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

Visual: Intenso tono rojo cereza picota, de capa muy alta, con una marcada densidad glicérica que resbala suavemente por la copa, anticipando su amplitud en boca.

Nariz: Aromas potentes y profundos, donde la fruta madura se fusiona con sutiles notas de torrefactos y especias procedentes del roble, aportando complejidad y finura.

Boca: Se perciben matices de eucalipto, fruta madura y compota de frutos rojos, junto con sabores de zarzamora, grosella y hoja de tabaco, que enriquecen su carácter. Su toque mineral final aporta distinción, mientras que su textura en boca es amplia y aterciopelada, con taninos afinados, estructurados y sedosos. La combinación de notas frutales y especiadas deja una persistencia larga y placentera, con un retrogusto que invita a prolongar su disfrute.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Para apreciar toda su expresión, se recomienda servir entre 16-18 °C. Acompaña a la perfección carnes rojas, guisos tradicionales y quesos curados, realizando cada bocado con su estructura y profundidad.