

## Jaén Negro

AÑADA: 2018

VARIEDADES:

Jaén Tinta

CRIANZA: Maceración con raspón 75 días. Crianza sobre lías 118 días

ZONA DE ORIGEN: Sierra de Segura, Jaén

Suelo: Arcilloso

Levaduras Salvajes

Elaboración: Manual

Certificación: Ecológico y Vegano

PRODUCCIÓN: 830 Botellas

CATA:

Color. Rojo ácido con matices púrpura.

Aspecto. A primera vista sobrio y distante aunque poco a poco se convierte en sugerente y atractivo. Muy personal.

Nariz. No hay fruta que se resista con este vino. Predominan las rojas aunque combinadas con las negras. El fondo es mineral y especiado. También balsámico. Es diferente y auténtico. **NO TE CANSES DE AGITAR LA COPA.**

Gusto. Un vino global

En boca, catando a ciegas, es difícil ubicarlo. Tiene un ataque ligeramente dulce que te da pistas de la latitud de su origen, a mitad de recorrido te sorprende una acidez que te despista, es justita pero encaja en el conjunto, mientras va recorriendo la boca, la va llenando, como una avalancha, aunque de forma sutil. El final es el de un vino de verdad, notas amargor, pero no de madera, el justo del raspón, que por cierto estaba madurito. La retronasal es la que te hace pensar, este vino es cojonudo, un grande.

ASEMBLAGE:

Completo.

Legumbres; alubias estofadas con verduras o con chorizo del bueno y un buen pan maquinado.

Carnes: En carpaccio .... Cecina

Pescados: Barbacoa de Salmón

Dedicado a los locos del vino.

