



## BUSCADOR 2017

Que contáros de la casi inexistente cosecha del 2017.

Otoño seco, invierno suave, heladora primavera y fresco verano.

Ni siquiera en la serranía de Labastida durante el invierno se llegaron a alcanzar temperaturas extremas tan propias del punto geográfico donde nos encontramos. Recorremos el campo el 3 de abril y contemplamos como las cepas vienen más delgadas que de costumbre, esto es normal después de la generosa cosecha del año pasado y después del otoño-invierno tan seco que hemos tenido en nuestro pueblo.

Nos plantamos de golpe y porrazo en el 27 y 28 de abril, días negros en la comarca donde la ya famosa "helada del 17" arrasó nuestros viñedos cuando más daño les podía hacer, justo después de la brotación.

En lugar de 250.000 kg de uva el campo nos "regalo" finalmente ese año 72.000 kg. Con tan corta cosecha como es lógico tuvimos que sacrificar en primera instancia nuestro vino fresco El Guía.

Posteriormente, una vez vinificado y criado *El Nómada Selección de Parcelas* y viendo los parámetros alcanzados decidimos mezclar esas barricas con las del Buscador 2017, gracias a este gesto de pureza y honestidad podremos presumir sin lugar a duda esta añada del BUSCADOR 2017.

### CATA

Recuperamos la proporción inicial de variedades de nuestros primeros Buscadores, 90 % tempranillo y 10% de garnachas norteñas procedentes de la finca Las Ginebras situada a los pies del Monte Toloño de Labastida.

**De color** granate oscuro, intenso y brillante con ribete en esta ocasión mas negro que de costumbre que nos anuncian el momento óptimo de consumo

**En nariz** predomina el roble francés que lo hace más interesante y complejo, desde el mismo momento en el que lo descorchamos apreciamos la fruta negra muy madura en perfecta armonía con los suaves aromas de café, pimienta negra, coco, canela y regaliz de palo.

**En la boca** se muestra desde el primer trago amable y cremoso, con mucho volumen provocado probablemente por el aporte de Nómada de la misma cosecha, en su largo recorrido aflora la fímda tanicidad del roble francés predominante caramelizado con la crianza en barricas americanas de segundo vino, las cuales sin lugar a duda preservan la fruta con delicadeza.

Gran vino para haber tenido que nacer de una cosecha tan complicada como trágica.

**EL BUSCADOR 2017** vino tinto muy versátil, ideal para barra y mesa.

Nuestra recomendación es servirlo a buena temperatura (16° C).

ACIDEZ TOTAL  
PH  
PRODUCCIÓN

5, 25 g/litro  
3,70  
70.000 Bot. 75 cl.

ACIDEZ VOLÁTIL  
GRADO ALCOHÓLICO

0,48 g/litro  
13,65 grados