



Kuusu 2020

Su Nombre

Su nombre viene de la mitología vasca, una especie de elfo a modo de espantapájaros al cual se usaba para ahuyentar a los espíritus malignos.

Variedades

90% Tinta de Toro y 10% Albillo Mayor

Producción

900 botellas de 0,75 cl.

Viñedo

Viñedo de 0,9ha plantado en 1920 en la localidad de Villabuena del Puente en suelos arenosos con gran cantidad de cuarzo, muy pobres con un rendimiento muy bajo por hectárea.

Vinificación

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en tinos de roble francés de 1.000L y en barricas usadas abiertas de 500 litros de roble francés. Realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses en fudres de varios usos de 600L.

Cata

Kuusu es vino excepcional, un vino fino y elegante con esos matices de violetas tan propios de la zona y con una fluidez tánica perfecta, por esos suelos anteriormente comentados de arenas finas y cuarzo. Fruta negra, floral, monte bajo y fondo mineral. Un vino fresco, de excelente acidez, taninos suaves y fluidos, con enorme longitud y guarda.