

SUEÑO DE MEGALA

Vino tinto de parcela única



Añada 2018. La añada 2018 arrancó con una brotación tardía del viñedo. El verano no fue especialmente caluroso y el contraste térmico día – noche fue especialmente acusado desde la segunda quincena de agosto hasta el mes de octubre. Las precipitaciones del mes de septiembre fueron abundantes. La añada buena en lo que a la calidad se refiere, aunque fue necesario realizar un intenso trabajo de selección para elaborar Sueño de megala.



100% Marselán

Vendimia manual seleccionada de parcela única de 2,5 ha de marselán. Viñedo en secano de 20 años de edad. Producción 1,4 kg/cepa.

José Vicente Gómez Carbajal

Viticultor



Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días, remontados suaves dos veces al día y maceración post-fermentativa de 30 días. Crianza de 15 meses en bodega de roble francés de segundo-cuarto uso y 3 años de crianza en botella. 14,62% Vol., pH 3,57, AT 5,2 g/L, SO₂ Total 87,8.



Color rojo intenso muy vivo. Vino mediterráneo muy particular con una nariz muy expresiva que mantiene la frescura maravillosamente a pesar de ser un 2018. Destacan las notas de fruta fresca, cereza, frutas del bosque, y sutiles aromas florales a clavel. También encontramos un importante abanico de especiados: aromas a monte bajo, tomillo, regaliz y ligeras notas a pimienta blanca. Los tostados y ahumados de la madera están en un segundo plano. En boca es muy concentrado, goloso con el tanino dulcecito muy bien pulido. Excelente equilibrio, post-gusto muy largo y amable en boca. Te invita a repetir.

Sueño de Megala es uno de esos vinos para disfrutar ahora o guardarlo 10 años en botella y catar su evolución. Diseñado para emocionar a los amantes del vino

Consumir entre 2022 y 2032.

Diego Fernández Pons

Enólogo