

Valorado como Mejor Vino de España



Marca: El Linze.
Tipo: Tinto con crianza.
Cosecha: 2008.
Uvas: 85% syrah y 15% tinta velasco
Bodega: Arúspide.

INFORMACIÓN BÁSICA

Permanencia en Barrica: 7 meses de crianza en barricas.
Tipo Barrica: Barricas bordelesas de roble francés de Radoux.
D.O.: vino de la Tierra de Castilla.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL

Cata fase visual: Ostenta un brillante color rojo picota con ribetes violáceos y amaratados en su capa media-alta.
Cata fase olfativa: En nariz es limpio, aromático y complejo. Su recorrido olfativo arranca con las notas procedentes de su crianza en roble de calidad (lácteos, especiados y cedro), que dan paso a intensos aromas de frutas negras y rojas (grosella, zarzamora y licor de guinda) y florales (lila) sobre un tenue fondo balsámico.
Cata fase gustativa: En boca es amable, carnoso, con personalidad, de tanino noble, con un recorrido marcado por el peso frutal y con un final de boca largo que invita a repetir.
Cata presentación botella: Etiqueta rompedora y llamativa
Tipo botella: Borgoñona oscura.

CONSUMO

Servicio: Temperatura ambiental de entre 14 y 16° C.
Disfrute: En perfecto estado hasta finales de 2017.

VINIFICACIÓN

Elaboración: El Linze 2008 es un tinto con una meditada crianza de siete meses en barricas de roble francés, que ha nacido a partir una viña de syrah y de unas vides prefiloxéricas de la vinífera tinto velasco. Tras una premaceración en frío de las uvas, el vino se somete a una elaboración tradicional.
Fecha de embotellado: 1/2010.
Nombre enólogo: Federico Lucendo.
Graduación alcohólica: 13,5% vol.
Acidez volátil (en ácido acético): 0,44 g/l.
Acidez total (en ácido tartárico): 5,35 g/l.
PH: 3,73.
Azúcar residual: 1,8 g/l.
Capacidad de la botella: 0,75 l.

A DESTACAR

Opinión del enólogo sobre el vino: “Uno de los vinos más cuidados de mi carrera, con alma castellano-manchega. Una joya de poca producción, nacido de viñedos muy vigilados”.

Premios:

Valorado como Mejor Vino de España en su categoría, según la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), tanto en esta añada 2008 como en la anterior 2007.

Calificado, igualmente, con 90 puntos sobre 100 por The Wine Advocate, influyente publicación dirigida por Robert Parker.

Bodegas Arúspide
C/ Ciriaco Cruz, 2 13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
España - Spain
Tel: +34 926 34 70 75 Fax: +34 926 34 78 75

comercial@aruspide.com
www.aruspide.com

Síganos en facebook, twitter y google.



redes@aruspide.com

VALORADO COMO EL MEJOR VINO DE ESPAÑA EN SU CATEGORÍA SEGÚN LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PERIODISTAS Y ESCRITORES DEL VINO. ESTE TINTO HA SIDO VINIFICADO CON FRUTOS PROCEDENTES DE UN VIÑEDO DE SYRAH Y CEPAS PREFILOXÉRICAS DE LA VITÍFERA TINTO VELASCO. SU MEDITADO PASO POR BARRICAS DE ROBLE LO CONVIERTE EN UN VINO EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

