

raro, rufete autentico realmente original. 100% Rufete

Viñas de procedencia:

El Castañito (Garcibuey / rufete / pizarra - arcilla)

El Tesoro (Garcibuey / rufete / pizarra - arcilla)

raro toma su nombre de sus propias siglas: **Rufete Autentico Realmente Original** y es nuestro monovarietal de rufete mas fresco y con el que pretendemos mostrar la variedad resaltando sus características principales, su acidez, mineralidad y ese toque ahumado tan característico.

Sus dos viñas de procedencia son relativamente jóvenes (2013), por lo que le tiramos un 30% de uva en el momento del envero para regular la cantidad de carga por cepa y así preservar su calidad. Esta circunstancia, unido que están en espaldera hace que la maduración sea muy temprana.

Selección en mesa con total despalillado sin estrujado. Encubado y maceración prefermentativa en frío que se prolonga por varios días con bazuqueos manuales.

Fermentación alcohólica espontánea con levadura indígena a temperatura controlada (máximo 24°C) y dos/tres remontados diarios.

Tras descube y prensado ligero, realiza fermentación maloláctica, parte en barricas usadas y parte en depósito de acero inoxidable.

Dejamos decantar en tanque dos meses antes de su crianza, como mínimo 10 meses en barricas francesas.

Notas de Cata:

Cereza brillante atractivo y sugerente, ribete amarado, vivo y brillante. Aroma sutil y especial. Mineral y herbáceo con toques florales, hierbas secas, roble cremoso y fruta roja. Té verde en infusión. En boca es sabroso, a la par que ligero y fresco. Equilibrado, potente, fruta madura, especiado y taninos maduros con un final muy largo. Acidez viva. Tacto sedoso.

