



O11 Selección D.O. Bolandín

Variedades

70% Syrah, 30% Tempranillo

Tipo de vino

Vino tinto criado 14 meses en barrica nueva de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 15 %

Acidez: 5,50 g/l

Azúcar Residual: 3,2 g/l

Elaboración

La primera y cuidadosa selección de la uva se hace en el viñedo. Al entrar en la bodega, la uva vuelve a pasar por una selección manual en mesa antes de ser macerada en frío a 5 °C durante 24 horas. A continuación, la uva se despalilla, estruja y fermenta a una temperatura controlada de entre 25 y 28 °C en pequeños toneles de roble francés, para después someterse a una larga maceración. En el vino se produce la fermentación maloláctica de forma natural en barricas nuevas de roble francés de 225 litros y, posteriormente, la crianza continua durante 14 meses. El vino reposa otros 18 meses en botella.

Nota de cata

Color: Color rojo oscuro con un tinte azulado.

Nariz: Complejo, de intensidad profunda, con gran intensidad frutal (arándano, casís), cacao y abundantes notas minerales.

Boca: Excelente estructura. Taninos maduros bien integrados, adherentes pero sedosos, y una sensación en boca suave, con un final terroso y agradablemente especiado.

Maridaje

Quesos como el Idiazabal ahumado, el Roquefort y el Manchego curado, así como todo tipo de guisos y gran variedad de platos de carne.

Premios

- 94 Pts. Atkin - 2025 (UK)
- 93 Pts. Peñin - 2024 (Spain)
- 91 Pts. Suscking - 2024 (USA)