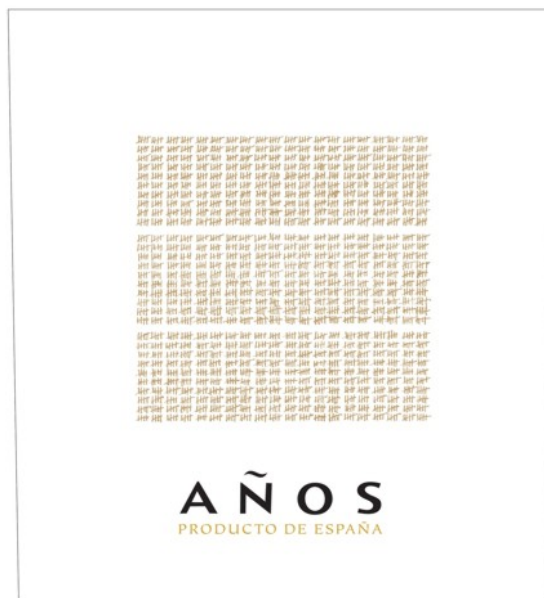




3000 AÑOS

Añada	2009
Zona	Bullas, Denominación de Origen
Bodega	Bodegas del Rosario
Variedades	Monastrell Cepas Viejas 50 % , Syrah 50 %
Alcohol	15 %
Winemakers	Norrel Robertson M.W. & Luis Javier Pérez Prieto

Elaboración

Los viñedos seleccionados para la elaboración de este vino se extienden entre laderas y valles de zonas montañosas cuya altitud oscila entre los 700 y 900 metros. Las características edafoclimáticas de estas parcelas producen uvas únicas y con una personalidad propia muy marcada.

Para la elaboración de 3000 AÑOS el trabajo comienza en el campo, seleccionando aquellas uvas que cumplen los parámetros de calidad exigibles por la bodega en cuanto a valores de producciones por Ha, acidez total, pH, estado sanitario y compuestos fenólicos potenciales y extraíbles, buscando como objetivo la obtención de un vino con la suficiente concentración y estructura que permita su crianza y maduración en bodega y que exprese todo el potencial que estos viñedos poseen. Las variedades utilizadas para este coupage son la Monastrell en un 50%, procedente de viñedos de más de 60 años de secano con formación tradicional en vaso y, la Syrah en un 50%, procedente de viñedos situados en zonas de producción más montañosas y conducidos mediante espaldera.

La uva fue vendimiada manualmente en cajas de 18 kg y almacenada en cámara frigorífica a 4°C durante 2 días. Una vez en bodega, se efectuó una segunda selección de la uva en mesa por operarios especializados y se llevó a cabo una maceración en frío por espacio de cinco días al objeto de extraer suavemente los compuestos nobles de la uva. La vinificación se llevó a cabo en vinificadores de acero inoxidable de pequeña capacidad con una temperatura de fermentación controlada entre 28-30°C y un tiempo de maceración prolongado que favorezca la total transferencia del color y aroma de los hollejos, con la ayuda de remontados y *delestages* diarios. El movimiento del vino dentro de la bodega se efectúa siempre por gravedad, limitando la utilización de bombas de trasiego, lo que preserva la calidad del vino obtenido.

Las barricas utilizadas para la crianza del vino fueron de roble francés de primer uso, fruto de una esmerada selección de 6 prestigiosas tonelerías, bordelesas de 225 litros para la variedad Syrah y de 500 litros para la variedad Monastrell. El tiempo de maduración en bodega ha sido de 14 meses y el envejecimiento mínimo en botella en la bodega ha sido establecido en 6 meses. Es en estas barricas donde se ha desarrollado la fermentación maloláctica y se han trabajado las lías finas mediante *batonages* periódicos para liberar de forma pausada y natural las manoproteínas de las levaduras de

fermentación, de manera que nos ayuden a aumentar y potenciar la complejidad y la estructura del vino.

Cata

Aspecto: granate picota de elevada intensidad con ribete púrpura, cubierto, profundo, de capa alta que preludia una gran estructura, brillante.

Olfato: vino de elevada intensidad aromática con una excelente expresión frutal. Gran compendio de aromas que requieren tiempo en la copa, fruta negra muy madura, finas y delicadas especias, sutiles torrefactos y ahumados y elegantes notas balsámicas y minerales.

Paladar: excelente entrada en boca con sensaciones cremosas, textura golosa y refinada, vino potente y musculoso no exento de elevada finura, carnosos y envolventes con taninos sedosos, pulidos y equilibrados, redondo en su paso por boca. El peso de la fruta domina en retronasal sobre un fondo ligeramente tostado. Persistente, con un largo final lleno de elegancia y complejidad.

Recomendaciones

- *"Un tinto fresco y sabroso, con la fruta madura bañada en mineral, engarzada en roble francés y aromatizada de flores y especias. Paladar cremoso, potente, que termina con una elegante caricia frutal"*
Puntuación 9/10 - **EL PAIS 10/05/2009**
- Incluido en el **Top Spanish Wines 2008** y **Best Desing** – New Wave Spanish Wine Awards.
- Wines from Spain – Reino Unido



- **MEDALLA DE ORO** en el Concurso SAKURA WINE AWARDS (JAPÓN) 2014

