



THÉMERA CRIANZA

La maduración.



VARIEDAD DE UVA Y VIÑEDOS:

Tempranillo procedente de pequeñas parcelas situadas en Peñafiel

FERMENTACIÓN: Depósito de 5.000 y 3.500 litros. Un proceso extractivo que se inicia e intensifica desde la misma entrada de la uva, mientras la fermentación se inicia lenta y espontáneamente. Terminada la fermentación se continua con el proceso para extraer los aromas mas maduros de esa fase final.

Tras los primeros trasiegos, pasamos el vino a bodega en noviembre para que pase los primeros fríos madurando al abrigo del roble. Con una crianza de 12-13 meses se busca intensificar la untuosidad en boca y acompañar, sin eliminar la intensidad frutal y floral de la uva.

PEQUEÑA BODEGA ARTESANAL EN PEÑAFIEL. VALLADOLID

Jorge González Granado.

Poco después de sacar nuestro vino Théméra, iniciamos procesos de crianza mas intensa, buscando vinos más complejos y longevos, dando lugar a nuestro Théméra Crianza.

VINOS THÉMERA SL
Calle Matadero, 2.
47300 PEÑAFIEL. VALLADOLID