


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Terre More 2022



Formati
0,75 l

Terre More 2022

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More se elabora con uvas Cabernet Sauvignon con pequeñas adiciones de Merlot y Syrah. Intenso y elegante, se caracteriza por su gusto moderno sin perder la conexión con el territorio que representa.

Tendencia Climática

El invierno de 2021/2022 se caracterizó por buenas precipitaciones, al igual que la primavera de 2022. Esta situación generó un correcto suministro de agua subterránea. La brotación se produjo unos días más tarde de lo habitual, pero el aumento de las temperaturas propició un desarrollo vegetativo regular. Los días de verano con temperaturas superiores a la media propiciaron una espléndida maduración de la uva. Como resultado, la evolución aromática fue magnífica. El sol y la refrescante brisa del mar fueron los compañeros perfectos durante la época de cosecha; ambos permitieron que las plantas alcanzaran un equilibrio compositivo que es expresión de este microclima. La expresión más genuinamente mediterránea de la Toscana.

Notas técnicas

Varietal: Cabernet sauvignon y con un poco de Merlot e Syrah

Alcohol: 13%

Maduración: en barricas

Vinificación y añejamiento

Las uvas, cuidadosamente cosechadas, fueron enviadas a la bodega; aquí siguió el proceso de despalillado y macerado en tanques de acero. La fermentación se realizó a temperatura controlada. A esto le siguió un período de maduración en barricas de roble francés de segundo y tercer paso. El período adicional en botella permitió que el vino se equilibrara y se expresara en todo su potencial.

Notas de cata

Terre More 2022 presenta un maravilloso color rojo rubí con reflejos violáceos. El bouquet abarca desde notas de frutos rojos y negros hasta toques más mediterráneos de mirto y enebro. Agradable picante, acompañado de notas terciarias de tabaco. En boca es vivo, fresco con una textura tánica densa y sedosa que realza la estructura del vino. Envolverte, con un final largo y persistente.