

# TERRA D'ART

VIÑEDOS Y BODEGAS - VALLE DE AHILLAS

## Finca "El Maldito"

Tan solo cuando "el terroir" y la añada nos lo permite, y realizando una gran selección de algunas parcelas puntuales, surge el vino "Finca El Maldito".

Un vino del que en la actualidad sólo existe una añada, 2012, y que saldrá al mercado con 230 botellas cuando la familia Martínez Palmero decida cuál es el momento óptimo para el consumo.

Este vino es un sencillo homenaje al hombre que cuidó y cultivó las parcelas donde hoy se encuentran la bodega y sus campos. Un hombre duro, como Rafael "El Maldito", que vivió durante 104 años en Ahillas.

### Elaboración:

Las uvas de este vino se elaboraron en su conjunto desde su vendimia, predominando la Bobal pero también consta de un porcentaje mínimo de Tempranillo, Prieto Picudo y Mencía.

Su elaboración se controló la fermentación en depósitos a 26°C durante un periodo de 3 semanas, donde solo se realizaron bazuqueos manuales. Su crianza se hace en barricas nuevas de roble francés Allier, con tostado medio plus. Su estancia en barrica es de 14 meses, y en botella todavía está por determinar según las catas realizadas.

### Nota de cata:

En la fase visual, tenemos notas violáceas junto con un potente color opaco, que nos habla de la estructura del vino. Una lagrima muy lenta y con color.

En nariz, el vino es embriagador. Tiene matices que nos recuerdan a las cerezas maduras y a las moras, es balsámico y mineral. Encontramos algo de cuero y notas tostadas. Además de otros muchos sutiles componentes, que van surgiendo al agitar la copa.

En boca el vino tiene una entrada muy agradable, con una sensación de tanicidad muy agradable que sorprende al tratarse de un vino de nuestra latitud. El post gusto es muy largo, y aparecen sabores de fresas maduras, mora y regaliz.

Un vino a la altura del trabajo que lleva realizarlo.



**PRODUCIDO EN ESPAÑA**  
C/ Proyecto 15, 15 · 46176  
Ahillas · Chelva · Valencia

[www.bodegasterradart.com](http://www.bodegasterradart.com)

RE: 017814/V

RS: 30.012644/V

Lote Nº: FM/ 2017

**2017**

**14º**

**75 cl.**