

Dagón Vino en estado puro

Un vino para el alma. Dagón es un vino de culto, espiritual fruto de Bobal sobremadurado en Cepas de más de 60 años, hasta las más centenarias cultivadas en vaso entre los 750 y 820 m/altitud, tierras arenosas y canto rodado y gravilla, en su máxima expresión y que se elabora atendiendo a vendimias tardías a partir del 15 de noviembre hasta el 24 de febrero (añadas singulares). Recuperando dignidad primitiva, con la base tradicional de mi abuelo Loreto, mi padre Miguel. Elaboración artesanal, estilo clásico y Mediterráneo, un viñedo, un pago, un vino en estado puro. Obra de Miguel-Jesús Márquez Sahuquillo.

VARIEDAD

100% Bobal (de cepas entre los 60 y 110 años en vaso y bajísimo rendimiento).

VENDIMIA

Inviernos secos y severos, fresca primavera y verano con lluvias muy escasas y bien recibidas. Uvas muy bien sobremaduradas y cosechadas a mano bajo un tiempo, especialmente frío, escarchas, hielos y a veces nieves, alcanzando una excelente maduración fenólica y un glorioso equilibrio acidez-azúcar, la mayor parte dulces. Esmerada selección obtenida (escaso medio kg por cepa) en la finca "Hoya de la Ermita", "el huerto" y "el apartamento" suelos pobres canto rodado, arenosos.

ELABORACIÓN

Artesanal, sin aplicar aditivos ni sulfuroso. El fruto es transportado a bodega en cajitas, tras el despalillado y un leve estrujado, el mosto macera en pequeños depósitos de acero inox. El mosto se transvasa a barrica donde pasará maloláctica y finalizará la fermentación. Crianza en barrica nueva de roble Francés "Allier", de un tostado específico variando según la añada. Embotellado sin aplicar ningún tratamiento químico ni enológico

NOTAS DE CATA

Rojo picota con ribete rubí brillante. Nariz dulzona y perfumada con pura fruta negra y roja, exhibiendo sensacionales notas minerales y de terruño con pronunciados aromas a carne de caza ligeramente ahumada y salina. En boca muestra potencia y gran elegancia, reforzado por un toque de piel de cítricos, que aportan frescor y acidez, a la vez que una sensación sedosa (cacao cremoso) suaviza la presencia de unos taninos profundos, sutiles y a la vez ricos, componiendo una gran estructura. De gran recorrido, muy largo y equilibrado, este vino es sensacional y sorprendente (diferente).

SERVICIO Y MARIDAJE

Intentar servirlo de 14°C a 16°C (ya que el fresquito le beneficia). Decantado imperativo, pues el precipitado de sedimentos está garantizado al no ser sometido a ningún trato ni filtrado. Se aconseja catarlo por sí mismo, pero arropara de manera exquisita carnes rojas (buey), caza de pelo (jabalí) y aves (faisán), trufas, setas y hongos salvajes. Ideal con hierbas aromáticas y monte bajo mediterráneo.

