

VINOS DE LA TIERRA

CANDILAZO

El vino del cielo de Madrid

HISTORIA

Cuando en Madrid el sol ilumina el atardecer o un amanecer nuboso, se produce un fenómeno luminoso único que pinta el cielo de colores fascinantes: el candilazo. **Y es al ponerse el sol, bajo los colores del candilazo, cuando se empiezan a recoger las uvas de este vino: tempranillo y merlot.** Para expresar ese momento **se ha creado por primera vez la paleta del cielo de Madrid** analizando mediante un algoritmo de inteligencia artificial unas **100.000 instantáneas** tomadas por el fotógrafo José Ángel Izquierdo durante casi 10 años.

Candilazo está elaborado cuidadosamente siguiendo la **tradición vinícola de la región** y alcanza una crianza de más de 14 meses, primera en madera de roble americano y luego en botella. Un vino que sorprende por su intensidad aromática con presencia de frutos rojos y regaliz, afinado por su paso en barrica que le aporta finura y equilibrio.

CATA

Visual: limpio y brillante con una capa baja, de color rojo rubí y con reflejos azulados.

Nariz: intensidad aromática alta con notas de fruta negra, destacando mermelada de moras, madera vieja, regaliz y otras que recuerdan a brioche.

Boca: un trago intenso pero fresco, afinado por su paso en barrica que le aporta estructura y elegancia, produciendo un paso largo en boca.

2019



VINOS DE LA TIERRA

CANDILAZO

El vino del cielo de Madrid

Colaboradores en la creación del vino

JESÚS FIGUEROA, BODEGUERO
JOSÉ ÁNGEL IZQUIERDO, FOTÓGRAFO**ORIGEN**

Con Denominación de Origen Madrid, el vino se ha elaborado en la pequeña bodega de Jesús Figueroa (Colmenar de Oreja), la séptima generación de bodegueros con más de 200 años de historia. Una zona con una larga tradición vinícola donde la uva tempranillo, conocida aquí como Tinto Fino, está especialmente arraigada.

INFORMACIÓN TÉCNICA**Denominación de Origen:** Vinos de Madrid**Añada:** 2019**Variedades:** tempranillo y merlot**Viñedo:** viñas de 20 años de secano, con una producción de 3000 Kg/Ha.**Vendimia:** mecanizada con recolección al atardecer y durante la noche**Elaboración** fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada: 25°C para la fermentación alcohólica y a 20°C para maloláctica.**Crianza:** 4 meses en barrica de roble americano**Grado:** 14,5% / **Acidez:** 5,2gr/l / **Ph:** 3,65