

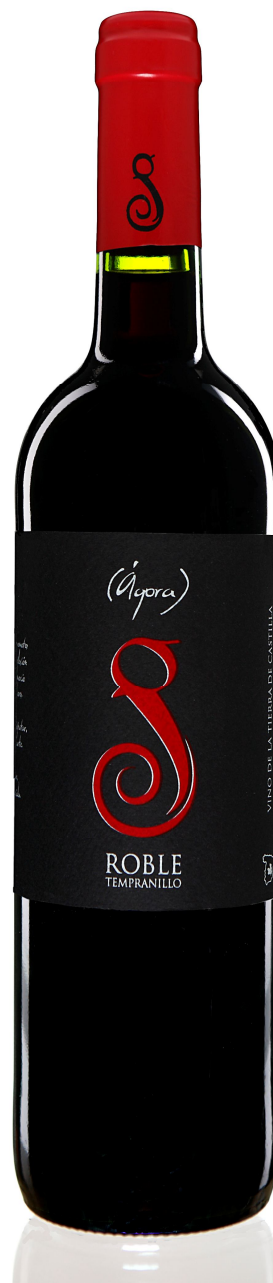


Variedad : 100% Tempranillo
Grado alcohólico : 13,5% vol.
Vino tinto de crianza (10 meses en barricas de roble francés)
Añada : 2007

Vino de la Tierra de Castilla

NOTAS DE CATA:

Del trabajo del hombre y las más nobles de las maderas, 10 meses en barricas de roble francés Radoux Blend, nace este vino fruto de un conjunto de fincas o pagos con unas condiciones de terroir y climatología inmejorables. Rojo rubí con notas violáceas, aromas de fruta madura arropada con unas elegantes notas de madera. Amplia entrada de boca con larga persistencia. Para degustar con carnes, caza, patés y quesos.



INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Cencibel (=Tempranillo)

Viñedos: viñas viejas (25 años), de una producción de 2 000 kg/Ha. Secano.

Porte de la viña: en vaso, marco de plantación 2,5x2,5.

Vendimia: manual, en cajas de 18kg de capacidad.

Sistema de elaboración: Selección en mesa. Despalillado y estrujado.

Maceración pre-fermentativa: durante 36 horas a 14°C.

Fermentación alcohólica: en depósitos de acero inoxidable a 26°C durante 12 días con sus hollejos.

Fermentación maloláctica: en depósitos de acero inoxidable a 20°C.

Permanencia en barrica: 10 meses en barrica de roble francés (Radoux Blend y Demptos).

ANÁLISIS:

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez Total : 5,2 gr/l

Acidez volátil: 0,45gr/l

PH : 3.55

Azúcar residual: 0,9 gr/l

SO2 libre: 20 mgr/l

SO2 Total : 65 mgr/l.

Filtro amicróbico.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta frontal : 220 mm x 90 mm

Corcho: Natural 1ª

Botella: Botella Optima

Capacidad: 750 ml

Color: Verde