

# AUTOR

de ArÚspide

## Tempranillo 2007

**Varietal:** 100% Tempranillo

**Grado alcohólico:** 14% vol.

**Vino de la Tierra de Castilla**

### NOTAS DE CATA:

Entre olivos y cerros castellano manchegos se encuentra "La Ginesa", una parcela única por la calidad de su uva Tempranillo, fruto de unas cepas viejas de más de 50 años. La extraordinaria calidad de esta uva, el perfecto control de la elaboración, una estancia de 15 meses en las mejores barricas de roble francés y un mínimo de 12 meses de envejecimiento en botella, nos permite presentar este elegante vino, verdadero elixir a disfrutar con todo tipo de carnes roja, caza o queso curado, a una temperatura de 16-18°C. Debido a su elaboración artesanal y no estar sometido a ningún proceso de filtración, puede ocasionar algún precipitado natural en la botella, por lo que se recomienda decantar al menos un cuarto de hora antes de degustarlo.



### INFORMACIÓN TÉCNICA:

- *Varietal:* 100% Tempranillo
- *Viñedo:* "La Ginesa", viñas viejas (50 años) de una producción de 1.000 Kg/Ha. Secano.
- *Suelo :* arcilloso con cantos
- *Porte de la viña:* En vaso. Marco de Plantación 2.5 x 2.5
- *Vendimia:* en cajas de 18 Kgs.
- *Sistema de elaboración:* Selección en mesa. Despalillado y estrujado.
- *Maceración Pre-Fermentativa:* 14<sup>o</sup> -36 horas.
- *Fermentación Alcohólica:* En depósitos a 26-28°C, durante 14 días con sus hollejos.
- *Fermentación Maloláctica:* En barrica a 20-22°C.
- *Permanencia en barrica:* 15 meses en barrica de roble francés de 225 y 500 litros (Radoux Blend y Demptos).

### ANÁLISIS

*Grado alcohólico:* 14% Vol  
*Acidez total:* 5.1 gr/l en tartárico  
*Sulfuroso libre:* 20 mgr/l  
*Sulfuroso total:* 55 mgr/l  
*PH:* 3.65  
*Azúcar Residual:* 1.2 gr/l

### INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO

*Etiqueta :* 225mm x 150 mm.  
*Corcho:* Natural Extra Flor 45x24  
*Envase:* Bordelesa Pesada  
*Capacidad:* 750 ml

