

Landó

Varietal: 70% Syrah – 30%
Tempranillo

Grado alcohólico: 6% vol.

**Mosto Parcialmente Fermentado –
100% NATURAL**

NOTAS DE CATA:

De color rojo cereza, con alta intensidad aromática que nos evoca a los frutos rojos (mora, grosella, frambuesa). Joven, refrescante, dulce, afrutado y de baja graduación alcohólica, un conjunto de cualidades para una degustación fácil y muy agradable. Ideal en aperitivos y celebraciones.

Servir muy frío (4°C)

Consumo recomendado: 1 ½ año.



INFORMACIÓN TÉCNICA:

- *Varietal:* 70% Syrah y 30% Tempranillo
- *Viñedos:*
 - Syrah : Viñas jóvenes (9 años) de una producción de 3.000 Kg/Ha, en espaldera, regadío.
 - Tempranillo : viñas viejas (20 años) de una producción de 2.500 Kg/Ha, en espaldera, regadío
- *Suelo* : calizo
- *Vendimia:* mecánica nocturna.
- *Sistema de elaboración:* Criomaceración a 4°C y maceración pelicular durante 10 horas.
- *Fermentación Alcohólica:* En depósitos a 16-18°C y parada de fermentación con frío a -3°C.

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 6 % Vol
Acidez total: 6 gr/l en tartárico
Sulfuroso libre: 25 mgr/l
Sulfuroso total: 60 mgr/l
PH: 3.10
Azúcar Residual: 79 gr/l
Filtrado: Filtro amicrobico

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO

Etiqueta frontal: 220 mm x 84 mm.
Corcho: Sintético negro 42x22
Envase: Rhin Alta transparente
Capacidad: 750 ml