



FICHA DE CATA

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: TEMPRANILLO.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50 %

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN.

ELABORACIÓN

- VENDIMIA: MANUAL.
- VINIFICACIÓN: TRAS LA SELECCIÓN INICIAL MANUAL EN VIÑEDO, SE HACE UNA SEGUNDA SELECCIÓN EN MESA AL LLEGAR A BODEGA; SE DESPALLA Y, TRAS OBTENER EL MOSTO, SE FERMENTA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 20 O 25 DÍAS CON EL FIN DE PRESERVAR UNA MAYOR RIQUEZA AROMÁTICA.
- CRIANZA: SE REALIZA CON SUS PROPIAS LÍAS DURANTE AL MENOS CINCO MESES EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE MEDIANTE LA TÉCNICA DEL "BÂTONNAGE" DE FORMA PERIÓDICA APORTANDO SEDOSIDAD AL VINO. FINALMENTE SE LLEVA A CABO UN LEVE FILTRADO ANTES DE EMBOTELLAR.
- TEMPERATURA DE CONSUMO: ENTRE 7º Y 9ºC.
- DECANCIÓN: VINO BRILLANTE SIN PRECIPITADOS.

NOTAS DE CATA

VINO BRILLANTE, COLOR ROSA SALMÓN CON REFLEJOS AZULADOS. AROMAS INTENSOS A FRUTAS ROJAS ÁCIDAS (FRESA Y FRAMBUESA). FINAL BALSÁMICO.

ENTRADA EN BOCA FRUTAL Y CON GRAN FRESCURA. NOTAS DE FRESA ÁCIDA, VINO SEDOSO Y BUENA PERSISTENCIA EN BOCA.

