LAR DE MAÍA - 5º TINTO - AÑADA 2017

LAR DE MAÍA

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León.

ELABORACIÓN

- Vendimia: manual
- Vinificación: la vendimia pasa por la mesa de selección, se despalilla y se estruja ligeramente. El proceso de maceración tiene una duración de 15-20 días. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable.
- Crianza: se lleva a cabo en barricas de roble francés entre 8-12 meses. Posteriormente, crianza en botella entre 6-12 meses. El paso del tiempo puede provocar que aparezcan precipitados o sedimentos en la botella.
- Temperatura de consumo: 14° - 16°C
- Notas de cata: rojo cereza con reflejos granates. Intenso con aromas de frutas rojas (cereza), ensamblado con notas de vainilla, regaliz y torrefacto. Buen equilibrio, nervio, redondo y aterciopelado.