

5º TINTO - AÑADA 2017

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA - Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO - 14,50 %

DENOMINACIÓN DE ORIGEN - Vino de la Tierra de Castilla y León

ELABORACIÓN

- ✿ VENDIMIA · Manual
- ✿ VINIFICACIÓN
Las vendimia pasa por la mesa de selección, se despalilla y se estruja muy ligeramente. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable 80% y en barrica 20%.
- ✿ CRIANZA
Se lleva a cabo en barricas de roble francés entre 8 y 12 meses. Posteriormente, crianza en botella durante dos años. El paso del tiempo puede provocar que aparezcan precipitados o sedimentos en la botella
- ✿ TEMPERATURA DE CONSUMO · Entre 14º y 16ºC.
- ✿ DECANTACIÓN · Vino brillante sin precipitados
- ✿ NOTAS DE CATA
Rojo cereza con reflejos granates.
Intenso con aromas de fruta roja (cereza), ensamblado con notas de vainilla, regaliz y torrefacto.
Buen equilibrio. Nervio, redondo y aterciopelado



LAR DE MAIA

