

# 56 BARRICAS 2015

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>VARIEDAD</b>                   | Tempranillo.   |
| <b>VIÑEDO Y SUELO</b>             | Las uvas proceden de viñedos plantados hace más de 45 años (los más antiguos de la Bodega), sobre suelo arcilloso y en marco real.   |
| <b>RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN</b>  | La vendimia se realiza a mano y en cajas de 200kg. La fermentación se hace bajo temperatura controlada en depósitos troncocónicos, experimentado continuos y cortos remontados. El encubado se mantiene mientras el hollejo continúa cediendo taninos nobles, realizándose un sangrado leve. Posteriormente, el vino reposa dos días para un trasiego a una combinación de barrica nueva de roble francés y americano, donde permanece 12 meses, tras lo cual reposa en botella al menos otros 12 meses. |
| <b>NOTAS DE CATA</b>              | De color rojo picota con matices violetas, en nariz encontramos aromas a minerales balsámicos, continuados con frutas y frutos secos, culminando con aromas a mermeladas de frutos negros y chocolate, que también se experimentan en su potente y elegante boca junto a sus dulces taninos.   |
| <b>MARIDAJE</b>                   | Recomendado para tomar con carnes rojas, asados y patés.   |
| <b>TEMPERATURA ÓPTIMA</b>         | Entre 14 y 16°C. Se recomienda abrir la botella al menos una hora antes de servir. Vino elaborado de forma natural y sin filtrado para mantener sus características organolépticas propias, por lo que puede aparecer alguna precipitación.  |
| <b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> | Grado: 14.5%<br>Ph: 3.61<br>Acidez Total: 5.79 g/l<br>SO <sub>2</sub> Total: 81 mg/l<br>Az. Volátil: 0.7 g/l   |



## GALARDONES

