

PAIVA CRIANZA 2016

VARIEDAD Tempranillo.

VIÑEDO Y SUELO Las uvas proceden de viñedos propios plantados hace más de 20 años sobre suelo arcilloso y en marco real.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza cuando los taninos alcanzan su madurez total. La fermentación se hace bajo temperatura controlada, experimentado continuos y cortos remontados. El encubado se mantiene mientras el hollejo continúa cediendo taninos nobles, realizándose un sangrado leve. A continuación, el vino reposa dos días para un trasiego a una combinación de barricas de roble francés, americano y húngaro, donde permanece 10 meses, tras lo cual reposa en botella al menos otros 6 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota con matices violetas, en nariz presenta aromas a minerales balsámicos, seguidos de frutas, frutos secos y chocolate. Los aromas se experimentan también en su boca profunda y elegante, junto a sus dulces taninos.

MARIDAJE Recomendado para tomar con carnes rojas y patés.

TEMPERATURA ÓPTIMA

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.

| | | | | |
|-----------------------------------|---------------|--------|------------------------|----------|
| PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS | Grado: | 14% | SO ₂ Total: | 113 mg/l |
| | Ph: | 3.76 | Az. Volátil: | 0.68g/l |
| | Acidez Total: | 4.56/l | | |

GALARDONES

