

56 BARRICAS 2017

VARIEDAD	Tempranillo.
VIÑEDO Y SUELO	Las uvas proceden de viñedos plantados hace más de 45 años (los más antiguos de la Bodega), sobre suelo arcilloso y en marco real.
RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN	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.
NOTAS DE CATA	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.
MARIDAJE	Recomendado para tomar con carnes rojas, asados 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: 14.50% Ph: 3.60 AcidezTotal: 4.80 g/l SO ₂ Total: 106 mg/l Az. Volátil: 0.70 g/l



GALARDONES

