



# *Tinto Envejecido en Barrica 2005 (16 meses)*

## **FICHA TÉCNICA**

**VIÑEDO:** Finca Santa Rosalía

**VARIEDADES DE UVA:** Tempranillo 80%, Garnacha 10% y Graciano 10%.

**VENDIMIA:** Vendimia manual (cajas pequeñas).

**VINIFICACIÓN:** Las uvas pasan por la mesa de selección, se despalillan y estrujan muy ligeramente. La maceración de las mismas dura de 15 a 20 días.

A continuación se realiza la fermentación maloláctica que se lleva a cabo en depósito de acero inoxidable 80% y en barricas 20%.

**CRIANZA:** Se lleva a cabo en barricas de roble francés y americano durante 16 meses.

A continuación, crianza en botella de 1 año (la crianza en botella, implica una evolución y afinamiento del vino. Gracias al paso del tiempo, esto dá lugar a que aparezcan posos, precipitados o sedimentos en las botellas).

**PRODUCCIÓN LIMITADA:** 95.000 botellas

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** entre 16° y 18°C

**DECANTACIÓN:** Pueden aparecer precipitados en el vino, ya que no se le somete a ningún proceso de clarificación ni de filtración (con el fin de alterar lo menos posible el vino en origen).

La aparición de precipitados en el vino no significa que el vino no sea de calidad, las técnicas aplicadas nos hacen ser respetuosos con el producto final (el VINO) y el medio ambiente.

Por lo tanto, el que aparezcan precipitados en los vinos es señal de mayor calidad y de menor manipulación del producto.

## **NOTAS DE CATA**

Rojo cereza con reflejos granates.

Intenso con aromas de fruta roja (cereza), ensamblado con notas de vainilla, coco y regaliz.

Buen equilibrio. Sensaciones golosas de vainilla, fruta roja y regaliz.



*Vino de Uvas de Agricultura Ecológica*