



Tinto Roble 2009 (3 meses)

FICHA TÉCNICA

VIÑEDO: Finca Santa Rosalía (La Hormiga).

VARIEDADES DE UVA: Tempranillo 100%

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 diez días.

A continuación se realiza la fermentación maloláctica que se lleva a cabo en depósito de acero inoxidable.

CRIANZA: Se lleva a cabo en barricas de roble francés durante tres meses, de esta manera el vino preserva su juventud y le aporta un ligero toque de madera. Se mantiene en depósito de acero inoxidable para que clarifique de manera natural.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 13.000 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 picota con reflejos violetas.

Intensos aromas en nariz de fruta negra madura complementado con notas especiadas y torrefactas de la barrica.

Fresco con un buen equilibrio entre la fruta y la madera. Persistente.



Vino de Uvas de Agricultura Ecológica