



# *Tinto Selección 2005 (24 meses)*

## **FICHA TÉCNICA**

**VIÑEDO:** Finca Santa Rosalía (Fuente del guarda y Cinco Encinas).

**VARIEDADES DE UVA:** Tempranillo 95% y Merlot 5%

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

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

A continuación, se realiza la fermentación maloláctica que se lleva a cabo en barricas de roble francés nuevo (haciendo el batonnage dos veces por semana durante la fermentación maloláctica).

**CRIANZA:** Se lleva a cabo en barricas de roble francés y americano durante 24 meses.

A continuación, crianza en botella de 2 años (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:** 22.000 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**

Color rojo picota con reflejos azules.

Muy intenso. Aromas a fruta negras maduras (ciruelas pasas), torrefactos (café y tabaco).

Vino con tanicidad expresiva, fresco, equilibrado y sedoso. Notas de frutas en licor, tostados, tabaco, café y cacao.



*Vino de Uvas de Agricultura Ecológica*