



Tipo: Tinto
Variedad: Tempranillo
Grado: 14.5%
Cosecha: 2018
Botella: Borgoña
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual en cajones

Viñedo: Peñaqueamada, Baños de Ebro
Tipo de Suelo: Franco arenoso con influencia calcárea
Altitud: 450 metros
Edad del Viñedo: 65 años
Rendimiento (kg/ha): 1.600

Puntuaciones:



Elaboración:

Manual en cajones y transporte con camión frigorífico a 6°C. La uva se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24 horas y después 10 personas durante 2 días procederán a un desgranado manual de 1300Kg. El objetivo es mantener al 100% la integridad de la baya de modo que realicemos en la primera fase de vinificación una ligera maceración carbónica. Para ello la uva desgranada de forma manual es llevada a una tina de madera de 2.000 litros de capacidad donde los primeros días, y a baja temperatura, se favorecerá una fermentación intracelular, hasta que por la propia presión generada las bayas estallen. Posteriormente se realiza una fermentación alcohólica por debajo de los 25°C de temperatura alternando mojado manual del sombrero y bazuqueos manuales. La fermentación maloláctica se realiza en bocoyes de roble francés de 2 años de 500 litros de capacidad.

En los mismos bocoyes se realiza la crianza durante 14 meses realizando los primeros meses battonage de sus lías finas. Finalmente, el vino permanece otros 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual

Atractivo color
picota madura
de alta capa.
Tonalidad
violácea.



Olfativa

Intensa con
nítidos frutos
rojos y negros,
fondo lácteo con
un sutil toque
especiado.



Gustativa

Entrada dulce,
paso
aterciopelado,
tanino sedoso, con
un final potente
con grasa,
equilibrado que
envuelve y
invita a seguir
bebiendo



Temperatura

16°C-18°C



**Certificado
Vegano**

Sí

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas