



Barrica

DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción en espaldera .Edad media del viñedo: 15-20 años.
- **Producción:** 40.000 botellas.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 13,90 % Vol. **Acidez Total:** 4,9 g/l (Ácido tartárico).
- **Fermentación Alcohólica:** Temperatura controlada sin pasar de 25°C con remontados manuales diarios y maceración respetuosa con la variedad.

Duración aproximada 5-7 días.

- **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable, se busca inmediatamente después de la fermentación alcohólica de forma natural. Dirigida mediante control de temperaturas:20-25° C durante 10-15 días.
- **Permanencia en barrica:** 6 meses en barrica de roble americano.
- **Estabilización:** tratamiento por frío a -3°C. **Filtración:** tierras diatomeas.

NOTAS DE CATA.

En fase visual presenta un color granate pronunciado con intensa capa. Sus aromas evocan frutos del bosque y matices de finas hierbas. En la boca es carnoso y bien equilibrado con toques de ligeros tostados ofrecidos por el breve transcurso en la barrica nueva que ensamblan perfectamente con los recuerdos de la materia prima de la que procede.

