



BARRICA

DATOS BÁSICOS:

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

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14.00 % Vol. **Acidez Total:** 4,95 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:** 7 meses en barrica de roble americano.
- **Estabilización:** tratamiento por frío a -3°C.

NOTAS DE CATA.

Color rojo picota joven con ribete violáceo. Limpio y brillante. Nariz con predominio de frutas rojas y negras con recuerdos de caramelos de mora y chucherías mezclados con yogur. Notas suaves y dulzonas de la madera en la que permanece 7 meses. En boca es fresco con acidez marcada y mucha presencia de fruta.



Beatus
Ripollés



Ctra. Circunvalación s/n
09300 ROA
Burgos - España
Tel. 947 541 823

