



# VENDIMIA SELECCIONADA

## DATOS BÁSICOS:

- **Cultivo:** Conducción mediante Vaso. Edad media del viñedo: Más de 80 años.
- **Producción:** 3.000 botellas. Sólo sale al mercado cuando las condiciones de la añada son idóneas para elaborarlo.
- **Variedad:** 100% Tempranillo.

## INFORMACIÓN TÉCNICA:

- **Graduación:** 14.00 % Vol. **Acidez Total:** : 4,95 g/l (Ácido tartárico).
  - **Fermentación Alcohólica:** Temperatura controlada sin pasar de 27°C con remontados manuales diarios y maceración respetuosa con la variedad. Duración aproximada 6-12 días.
  - **Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable (80%) y en barricas (20%), se busca inmediatamente después de la fermentación alcohólica. Dirigida mediante control de temperaturas: 20-25° C. Duración aproximada: 10-15 días.
  - **Permanencia en bodega:** 28 meses. Los 15 primeros en bodega nueva de Roble Americano y los 13 siguientes en bodega nueva de roble Francés.
  - **Clarificación:** Con proteína de origen vegetal.
- Estabilización y Filtración:** para respetar su calidad, no se somete a ningún tipo de tratamiento físico, por lo que pudiera dar lugar a ligeras precipitaciones.

## NOTAS DE CATA.

Color rojo picota intenso con ribete amarronado. Capa media-alta. En nariz aparecen el Cassis, las fresas y licores.

Su boca tiene una entrada golosa y agradable, donde aparecen las notas de regaliz dulce. Es elegante en boca de paso largo

Beatun  
Ripollés



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

