

## *Descripción*

Austum 2016 se caracteriza por ser un vino fresco y frutal, con predominio de los aromas primarios sobre los de la crianza.

*Variedades:* 100% Tinta Fina procedente de agricultura ecológica.

*Vendimia:* Manual en octubre.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura controlada de 24°C.

*Crianza:* 6 meses en barricas de roble americano y francés *allier* de segundo y tercer año.

*Climatología del 2016:* La menor lluvia ha evitado enfermedades por lo que el fruto ha llegado muy sano a la vendimia, mientras que el agua en el subsuelo ha contrarrestado cualquier efecto negativo. Además se ha alargado el ciclo de la planta, hecho que ha mejorado la maduración de la uva. En general, podemos hablar de una muy buena añada.

## *Viticultura*

Uva procedente de nuestra finca La Asperilla, situada en el municipio de Peñafiel a 800 metros de altitud, y gestionada en régimen de agricultura ecológica.

Predominan los suelos calizos y gravosos. Las cepas fueron plantadas en 1994 en espaldera y con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros, obteniendo una densidad de plantación de 3.800 cepas/Ha.

## *Analítica*

Grado alcohólico: 14 % vol.

Azúcares: 0,30 g/L

Acidez Total: 4,4 g/L

pH: 3,83

Sulfuroso Total: 57 mg/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

## *Nota de Cata*

Presenta un color cereza vivo, con un fondo violáceo. Nariz intensa y muy franca donde predominan los aromas de flor azul y frutos rojos. En boca destaca por su frescura y amabilidad. Estamos ante un vino elegante, equilibrado y frutal.



*Formato*

500 mL/750 mL/1500 mL



*Caja*

12 bot./6 bot./6 bot.