

Descripción

Austum 2017 se caracteriza por ser un vino fresco y frutal, con predominio de los aromas primarios sobre los de la crianza.

Varietades: 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 2017: Las heladas de Abril y la sequía de Marzo han hecho que sea una cosecha poco abundante en cantidad pero de muy buena calidad. El estado sanitario de la uva ha sido muy bueno y los niveles fenólicos, tanto fenólicos como de taninos, han dado parámetros óptimos.

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.