

## *Descripción*

Austum 2018 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 23-25°C.

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

*Climatología del 2018:* el ciclo del viñedo, después de un 2017 marcado por las heladas y la sequía, ha resultado de un excelente estado sanitario y alta calidad. El resultado han sido vinos con mayor componente atlántico que los de añadas más cálidas. Las nieves, a final de invierno y la abundante lluvia de primavera, hicieron que la viña brotara con facilidad y contribuyeron a lo abultado de la cosecha.

## *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: 3,73

Sulfuroso Total: 4,5 mg/L

Acidez Volátil: 0,43 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.