

Descripció

Austum 2018 es caracteritza per ser un vi fresc i afruitat, amb predomini de les aromes primàries per sobre de les procedents de la criança.

Varietats: 100% Tinta Fina procedent d'agricultura ecològica.

Verema: Manual a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 23-25°C.

Criança: 6 mesos en bariques de roure francès i americà de tercer i quart any.

Climatologia del 2018: el cicle de la vinya, després d'un 2017 marcat per les gelades i la sequera, ha resultat d'un excel·lent estat sanitari i de gran qualitat. El resultat ha estat vins amb més component atlàntic que els d'anyades més càlides. Les nevades al final de l'hivern i l'abundant pluja de primavera, van fer que la vinya brotés amb facilitat i això va contribuir a una collita més abundant.

Viticultura

Raïm procedent de la finca *La Asperilla*, situada al municipi de Peñafiel a 800 metres d'altura, i gestionada en règim d'agricultura ecològica.

Hi predominen els sòls calcaris i arenosos. Les vinyes van ser plantades el 1994 en espatllera i amb un marc de plantació de 2.2 x 1.2 metres, obtenint una densitat de plantació de 3.800 ceps/Ha.

Analítica

Grau alcohòlic: 14 % vol.

Sucres: 0.30 g/L

Acidesa Total: 4.4 g/L

pH: 3.73

Acidesa Volàtil: 0.43 g/L

Sulfurós Total: 4,5 mg/L

Nota de Tast

Presenta un color cirera viu amb un fons violaci. Nas intens i molt franc on predominen les aromes de fruits vermells i flor blava. En boca destaca la seva frescor i amabilitat, fent d'ell un vi elegant, equilibrat i afruitat.



Format

500 mL/750 mL/1500 mL



Caixa

12 amp./6 amp./6 amp.