

## *Descripción*

---

*Variedades:* Tinta Fina.

*Vendimia:* Manual en cajas de 15 kg.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable de 12.500 litros.

*Crianza:* 15 meses en barricas de roble francés de segundo año.

*Climatología del 2014:* Primavera con temperaturas suaves, que adelantaron la brotación del viñedo. La climatología fue muy adecuada en el periodo de la floración, lo que favoreció un buen cuajado. El verano fue caluroso, con lluvias en su final. La vendimia se realizó en la primera quincena de octubre. El resultado, uno vino maduro y potente.

## *Viticultura*

---

Tinta fina: 100% de nuestra finca La Asperilla, cultivada en régimen de agricultura ecológica.

La finca La Asperilla está situada en el municipio de Peñafiel a 800 metros de altitud. Predominan los suelos arcillo calcáreos, con diferentes porcentajes de arena. 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 3.700 cepas/Ha.

## *Analítica*

---

Grado alcohólico: 15 %vol.

Acidez Total: 5,04 g/L

pH: 3,8

Acidez Volátil: 0.54 g/L

Sulfuroso Total: 54 mg/L

IPT: 76,7 IC: 15,61

## *Nota de Cata*

---

Color cereza picota con ribete violáceo. De capa alta y brillante. En nariz, destacan las notas de fruta roja y negra madura. En boca es estructurado, voluminoso y largo. El tanino es abundante y maduro. De buena acidez.

Se recomienda servir a una temperatura de 14-16°C.



*Formato*

---

750 mL



*Caja*

---

6 bot.