

## *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 2015:* la brotada del viñedo fue temprana en la zona, con un verano seco y caluroso como no se recuerda, hizo que se vendimiara anormalmente pronto. La sanidad de la uva y, por lo tanto, su calidad, fue óptima debido a la baja incidencia de enfermedades. Todo ello se trasladó a los mostos, obteniendo vinos serios, con entidad y con potencial para perdurar en el tiempo.

## *Viticultura*

---

Tinta fina: 34% de la finca La Asperilla, 66% de los viñedos viejos de Baños de Valdearados y Tubilla.

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: 14.5 %vol.

Acidez Total: 4.62 g/L

pH: 3.77

Acidez Volátil: 0.54 g/L

Sulfuroso Total: 76 mg/L

Azúcar Reductor: 1.6 g/L

## *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.