

Descripció

Varietats: Tinta Fina.

Verema: Manual en caixes de 15 kg.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable de 12.500 litres.

Criança: 15 mesos en barrica de roure francès de segon any.

Climatologia del 2015: la brotada de la vinya va ser primerenca, amb un estiu sec i calorós com no es recorda a la zona, va fer que es veremés anormalment aviat. La sanitat del raïm i, per tant, la seva qualitat, va ser òptima degut a la baixa incidència de malalties. Tot això es va traslladar als mostos, obtenint vins seriosos, amb entitat i amb potencial per perdurar en el temps.

Viticultura

100% Tinta Fina: 34% de la finca La Asperilla i 66% de vinyes velles de Baños de Valdearados y Tubilla.

La finca La Asperilla està situada al municipi de Peñafiel a 800 metres d'altitud. Predominen els sòls calcaris amb grava. Les vinyes varen ser plantades el 1994 en espallera i amb un marc de plantació de 2,2, x 1,2m, obtenint una densitat de plantació de 3.800 vinyes/Ha.

Analítica

Grau alcohòlic: 14,5 %vol.

Acidesa Total: 4.62 g/L

pH: 3,77

Acidesa Volàtil: 0.54 g/L

Sulfurós Total: 76 mg/L

Sucres Reductors: 1.6 g/L

Nota de Tast

Color cirera picota amb el rivet violaci. De capa alta i brillant. En nas destaquen notes de fruites vermells i negres madures. En boca és estructurat, voluminós, llarg i amb una bona acidesa. El taní és abundant i madur. Es recomana servir a una temperatura de 16°C.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.