

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: 12 mesos en barrica de roure francès de segon any i tercer any..

Climatologia del 2016: hivern amb pluges abundants a la zona, va ajudar a que la brotada de la vinya (que va anar lleugerament endarrerida) es desenvolupes de manera homogènia. Degut a tot això, la collita va ser abundant, lo qual va afavorir una maduració tardana que finalment va ser bona en les parcel·les amb càrregues moderades.

Viticultura

Tinta Fina: 50% de la finca La Asperilla i 50% de vinyes velles de Pedrosa de Duero y Olmedillo de Roa.

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 espatllera 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: 5 g/L

pH: 3,55

Acidesa Volàtil: 0.42 g/L

Sulfurós Total: 76 mg/L

Sucres Reductors: 1.5 g/L

Nota de Tast

Color cirera picota amb el rivet violaci. De capa alta i brillant. En nas destaquen de manera nítida i potent les notes de fruites vermells (gerds, groselles) i negres madures (prunes, mores) En boca és fresc i saborós. El taní és abundant i madur. Bona acidesa.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.