

Descripción

Variedades: Tinta Fina.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 26°C y maceraciones largas.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés y 22 meses en botella.

Climatología del 2013: Primavera marcada por la alta pluviometría de los meses de marzo y abril. El verano, poco caluroso. El ciclo de la viña, más largo de lo habitual en la zona. La vendimia se puede considerar tardía y se comenzó mediados de octubre. El resultado, un vino fresco y equilibrado.

Viticultura

Tinta fina: 34% de nuestra 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 calizos y gravosos. 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 3.800 cepas/Ha.

Analítica

Grado alcohólico: 14,5 %vol.

Acidez Total: 4.83 g/L

pH: 3,67

Acidez Volátil: 0.39 g/L

Sulfuroso Total: 64 mg/L

Nota de Cata

Vino de color púrpura y con una capa muy alta. Nariz compleja donde encontramos frutos rojos frescos con un fondo balsámico, especiado y notas de tostados. En boca se reproducen los aromas encontrados en la fase olfativa con la presencia de unos taninos maduros y bien integrados. El post gusto es largo con recuerdos a frutos secos como la avellana tostada.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.