

Descripció

Varietats: Ull de llebre.

Verema: Manual amb caixes de 15 kg.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 26°C i maceracions llargues.

Criança: 14 mesos en berriques de roure francès i 22 mesos en ampolla.

Climatologia de 2013: Primavera marcada per l'elevada pluviometria als mesos de març i abril i per un estiu poc calorós. El cicle de la vinya va ser més llarg de l'habitual a la zona. La verema es pot considerar tardana i es va començar a mitjans d'octubre. Com a resultat hem obtingut un vi fresc i equilibrat.

Viticultura

100% Ull de llebre: 34% de la nostre 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 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: 4.83 g/L

pH: 3,67

Acidesa Volàtil: 0.39 g/L

Sulfurós Total: 64 mg/L

Nota de Tast

Vi de color porpra i amb una capa molt alta. Nas complex a on trobem fruits vermells frescs amb un fons balsàmic i especiat acompanyat de notes de torrats. En boca es reproduïxen les aromes trobades a la fase olfactiva amb la presència d'uns tanins madurs i ben integrats. El post-gust és llarg amb records a fruits secs, com avellana torrada.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.