

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 2014: Primavera con temperaturas suaves, que adelantaron la brotación del viñedo. La climatología fue muy adecuada en el periodo de la floración, lo que favoreció un buen cuajado. El verano fue caluroso, con lluvias en su final. La vendimia se realizó en la primera quincena de octubre. El resultado, uno vino maduro y potente.

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.