

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 barriques de roure francès i 22 mesos en ampolla.

Climatologia de 2014: Primavera amb temperatures suaus que van avançar la brotada de la vinya. La climatologia va ser molt adequada durant la floració, fet que va afavorir el quallat del raïm. L'estiu va ser molt calorós amb pluges cap al final. La verema es va dur a terme durant la primera quinzena d'octubre. El resultat ha estat un vi madur i potent.

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 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: 4.83 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 postgust és llarg amb records a fruits secs, com avellana torrada.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.