

Descripció

Austum Crianza 2015 es caracteritza per ser un vi madur amb presència de fruita vermella fresca.

Varietats: 90% Tinta Fina i 10% Cabernet Sauvignon.

Verema: Manual a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 26°C.

Criança: 12 mesos en barrica de roure i un mínim de 6 mesos en ampolla.

Climatologia del 2015: la brotada de la vinya va ser primerenca, amb un estiu sec i calorós com no es recorda a la zona, va fer que es veremés anormalment aviat. La sanitat del raïm i, per tant, la seva qualitat, va ser òptima degut a la baixa incidència de malalties. Tot això es va traslladar als mostos, obtenint vins seriosos, amb entitat i

Viticultura

Raïm procedent de la nostra finca *La Asperilla*, situada en el municipi de Peñafiel a 850 metres d'altitud.

Predominen els terrenys calissos i onerosos. Els ceps, van ser plantats el 1994 en espallera i amb un marc de plantació de 2,2 x 1,2 metres, obtenint una densitat de plantació de 3.800 ceps/Ha.

Analítica

Grau alcohòlic: 14.5 % vol.

Sucres: 1.4 g/L

Acidesa Total: 4.58 g/L

Acidesa Volàtil: 0.56 g/L

Sulfurós Total: 62 mg/L

nH: 3.52

Nota de Tast

Presenta un color cirera picota. Té un atac fruitós, fruita vermella àcida (gerds i maduixes silvestres), que dóna pas a una evolució en boca cap als torrats i vainilles obtingudes de la criança en bóta. Cal destacar la presència dels tanins amb una bona acidesa que ens provoca un post-gust llarg. Aquest vi seguirà evolucionant en ampolla de forma favorable.



750 mL

Format



6 amp.

Caixa

