

Descripción

Austum Crianza 2015 se caracteriza por ser un vino maduro con presencia de fruta roja fresca.

Varietales: 90% Tinta Fina y 10% Cabernet Sauvignon.

Vendimia: Manual en octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 26°C.

Crianza: 12 meses en bodega de roble y un mínimo de 6 meses en botella.

Climatología del 2015: la brotación del viñedo fue temprana en la zona, con un verano seco y caluroso como no se recuerda, hizo que se vendimiara anormalmente pronto. La sanidad de la uva y, por lo tanto, su calidad, fue óptima debido a la baja incidencia de enfermedades. Todo ello se trasladó a los mostos, obteniendo vinos serios, con entidad y con potencial para perdurar en el tiempo.

Viticultura

Uva procedente de la finca La Asperilla, situada en el municipio de Peñafiel a 850 metros de altitud.

Predominan los terrenos calizos y onerosos. Las cepas fueron plantadas el 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.

Azúcares: 1,4 g/L

Acidez Total: 4,58 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

Sulfuroso Total: 62 mg/L

pH: 3,52

Nota de Cata

Presenta un color cereza picota. Tiene un ataque afrutado, fruta roja fresca (frambuesas y fresas silvestres), que da paso a una evolución en boca hacia los tostados y vainillas obtenidas de la crianza en bodega. Destaca la presencia de los taninos con una buena acidez que nos provoca un post gusto largo. Este vino seguirá evolucionando en botella favorablemente.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.