



Selección

Cosecha: 2009

Variedades de uvas: Tinto fino

Edad de los viñedos: 85 años

Procedencia de la uva: Pago Simonazo

Viñedos: 60 años en vaso

Situación del viñedo: Valdezate

Suelo: Arcilloso-arenoso

Rendimiento medio: 1500 kg/hectárea

Vinificación:

Cosecha: Vendimia realizada de forma manual en cajas de 18Kg, pasada por un cuidadoso proceso de selección.

Maceración / fermentación:

- Dos mesas de selección, para racimos y uvas.
- Fermentación alcohólica: 27 °C
- Maceración post-fermentativa: 30 días en barricas nuevas
- Fermentación maloláctica: Rigurosos controles en barrica
- Crianza: 16 meses 100% en barricas nuevas
- Tipo de roble de las barricas: Americano y francés Allier
- Edad de las barricas: Nuevas
- Tipo de tostado: Medio
- Fecha de embotellado: 2007

Filtración: Decantación natural

Otras características:

Grado alcohólico: 14% vol.

Acidez total: 5.9 gr / l

Azúcares reductores: 1.5 gr / l

PH: 3.5

