DOMINIOMANCILES

roble 4 meses en barrica

Tinto con 4 meses de Crianza en Barrica
Variedades: 80 % Tempranillo, 15 % Cabernet, 5 % Mencía.

CLIMATOLOGÍA
Invierno frío y seco, con lluvias en primavera y heladas tardías en abril. Verano caluroso y seco. Otoño seco que permitió una muy buena vendimia.

VARIEDADES
Tempranillo 80 %, Cabernet 15 % y Mencía 5 %.

VENDIMIA
Última semana de octubre. Se realizó de forma manual, en cajas de 20 kgs. de capacidad y con selección de uva según maduración, grado, estado sanitario y edad del viñedo. Las uvas seleccionadas para este vino son procedentes de viñedos entre 10 y 20 años, y con un grado probable entre 13 y 14.

CATEGORÍA
Tinto Joven con madera.

FERMENTACIÓN
En depósitos de acero inoxidable, a temperatura de 25º c y con una maceración de unos 25 días.

MALOLÁCTICA
Espontánea a continuación de la fermentación durante 15 días.

CRIANZA
4 meses en barricas de roble francés 80 % y americano 20%, con crianza sobre sus propias lías.

EMBOTELLADO
Junio

CATA
Color rojo rubí intenso con ribetes morados.

Nariz: sobre aromas con recuerdos a maceración, frutas maduras con ciertos toques silvestres (moras, frambuesas y zarzamoras), aparece una ligera madera con tonos especiados (clavo, vainilla, regaliz) y ligero toque ahumado. Al fondo aromas balsámicos y un toque mineral.

En boca carnoso con ligera dulcedumbre, muy sabroso, maceración, tanino graso, muy potente, recuerdo de madera.

Este vino mejorará con los próximos 3 – 4 años.

CONSUMO
Preferentemente durante los próximos 5 años.

ANÁLISIS QUÍMICO
Grado Alcohólico: 13º
Azúcares Reductores : 1,5 G/L.
Acidez total: 5,7 G/L.

LOGÍSTICA
Cajas Dimensiones : 31.5 x 24 x 33 cms.
Peso Bruto Caja: 16 Kgs.
Capacidad Caja: 12 botellas de 75 cl...
Capacidad palet: 60 Cajas.

JAMESSUCKLING.COM 92 PUNTOS

RECONOCIDO CON VARIOS PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES

ZARCILLO PLATA