

FICHA TÉCNICA:

NOC TEMPRANILLO 2019

Rotundo varietal de Tempranillo que ofrece la complejidad exigida por los paladares más exigentes, combinando a la perfección fruta, estructura y los tostados del roble francés

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: intenso color rojo picota.
- Olor: fruta roja madura con notas especiadas y ahumadas
- Sabor: equilibrado, elegante, carnoso, frutal y con largo final

Temperatura de servicio 15-17°C

Ideal para combinar con carnes rojas y de caza, guisos, embutidos, quesos curados

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Manzaneque
- Superficie de 9,4 ha
- Suelo de arenas y piedras calizas
- Altitud de 750 msnm
- Pendiente 1%

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.

Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.

Concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a tinajas antiguas de hormigón donde se realiza la fermentación maloláctica. Finalizada ésta, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde reposará hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Tempranillo

16 Meses en barricas de roble francés

Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

27/09/2019

7.500 kg/ha

14,5%

5,0 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

25/07/2022

2.200 cajas / 300 Magnum / 50 Jeroboam

6 botellas por caja

<1,5 g/l