

FICHA TÉCNICA: **NOQUEADO 2020**
TEMPRANILLO ECOLÓGICO

NOTA DE CATA:	MARIDAJE:
<ul style="list-style-type: none"> • Color: intenso color rojo picota con reflejos violáceos. • Olor: fruta negra madura con tostados de buena crianza. • Sabor: sabroso, intenso, frutal y estructurado. 	<p>Temperatura de servicio 14-16°C</p> <p>Ideal para combinar con carnes rojas y de caza, guisos, embutidos, quesos curados y azules.</p>

VIÑEDO:	ELABORACIÓN:
<ul style="list-style-type: none"> • Localizado en Los Yébenes • Superficie de 5,61 ha • Viñedo en vaso • Suelo de arenas y piedras calizas • Altitud de 750 msnm 	<p>Vendimia manual para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.</p> <p>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.</p> <p>Concluida la fermentación alcohólica, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica y donde reposará hasta su embotellado</p>



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Tempranillo	18 Meses en barricas de roble francés	DOP La Mancha	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
09/09/2020	6.200 kg/ha	15,5%	4,6 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
09/06/2022	250 cajas	6 botellas por caja	1,8 g/l