

FICHA TÉCNICA: PETIT NOC TEMPRANILLO 2021

Petit Noc Tempranillo es un vino afrutado con toques especiados, suave y ligero para disfrutar en cualquier momento del día.

NOTA DE CATA: MARIDAJE:

Temperatura de servicio 12-14°C.

Color: brillante rojo cereza con notas vílceas.

Olor: intenso, elegante y delicado aromas a fresas, frambuesas y moras, con toques de especias.

Sabor: fresco, afrutado, sedoso y persistente.

VIÑEDO: ELABORACIÓN:

Localizado en Los Yebenes. Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.

Superficie de 4,8 ha.

Suelo de gravas y arcillas.

Altitud de 850 msnm

Pendiente 25%

Selección manual y despallado de la uva, seguido de su encebado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica en antiguas tinajas de hormigón.



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Tempranillo

Tinaja de Hormigón

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

27/08/2021

8.000 kg/ha

13,0%

5,1 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZÚCARES RESIDUALES

Próximamente

2.400 cajas

6 botellas por caja

<1,5 g/l