

PARCELA UMBRÍA

Ficha Técnica

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y Monastrell



ELABORACIÓN*

Recolección manual, seleccionando los mejores racimos en su estado óptimo de madurez. Fermentación alcohólica de las dos variedades de uva por separado, en box cuadrados de plástico y realizando hundimientos ligeros del sombrero una vez al día.. El descube, se lleva a cabo cuando los parámetros de color son los deseados. La fermentación maloláctica se desarrolla en depósitos de inox y una vez finalizada, el vino se deja descansar en finas de roble francés de 3r o 4º uso, de 2000l de capacidad durante al menos 12 meses, una vez claro el ensamblaje, se embotella y se deja reposar en botella un año más.

VIÑEDOS**

Uvas procedentes de viñedos viejos en secano estricto y en vaso, con más de 65 años, situados en la parte más baja de la finca. Orientación con menos horas de sol durante su envero. Suelos son arenosos, con bastantes limas, poca materia orgánica y raíces poco profundas. Clima mediterráneo-continental.

ANÁLISIS***

Contenido el alcohol: 14.5%

Acidez total: 4.7g/ácido tartárico

Azúcares reductores: 0.6g/l

NOTA DE CATA

- Vista: color rojo picota de capa media-baja.
- Nariz: compotas de frutos del bosque maduros.
- Boca: fresco, untuoso y persistente.

* Vino amparado por la Denominación de Origen València.

** Viñedo ecológico certificado por el CAECV.

*** Los análisis pueden variar según las distintas añadas, véase contenido de información nutricional escaneando QR.

