

VIÑEDO

- Variedad: 100% Tinta Fina
- Viñedo: Carracastrillo y Salto del Caballo
- Calificación de la añada: Excelente

ELABORACIÓN

- Maceración: 5 días pre-fermentativa + 7 post-fermentativa
- Fermentación alcohólica: En depósito de acero inox. 25 °C
- Fermentación maloláctica: En depósito de acero 18 °C.
- Fecha de embotellado: Febrero de 2010

DATOS GENERALES

- Grado: 14% Vol
- Acidez Total: 5,02g/L
- pH: 3,74

DATOS TÉCNICOS

- Producción: 150.000 botellas
- Botella: Bordelesa Verde de 750 ml.
- Tapón: Sintético de 42*22
- Cápsula: Complejo Morada de 29*60
- Cajas: Cartón tumbada de 12 botellas

