

CASTILLO DE ELARO

Vino Tinto Seco Superior (Con madera)

Selección de nobles variedades tintas para elaborar un excelente coupage fruto de una larga tradición vitivinícola. Aires clásicos en su concepción que no defraudan. Ciruelas pasas, canela, tabaco de pipa, tanto en nariz como en boca, todo en serena armonía para aderezar un intenso pero suave paladar con un equilibrio fruta-acidez perfecto.

	Superior
Grado alcohólico total	12,2 % (v/v)
Extracto seco	28,7 g/l
Acidez total	5,0 g/l
Acidez volátil	0,58 g/l
Sulfuroso total	124 mg/l
Azúcares reductores	1,0 g/l
Masa volumétrica a 20°C	0,9933 g/c.c.



Edad cepas	7 a 20 años
Densidad de plantación	2000-3000 cepas/Ha.
Nº yemas/Ha	90 – 110 mil yemas/Ha
Producción/Ha	10000-12000 Kg/Ha
Tipo de suelos	Poco arcilloso con origen granítico y esquitoso
Tipo de clima	Continental
Pluviometría	900-1100l/m2 al año
Sistema de cultivos	En espaldera
Fecha de vendimia	A partir 2ª quincena de septiembre
Recolección	La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.
Procesado de la uva	Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.
Proceso de elaboración	Despallado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25,000 litros de acero inox a temp. entre 25 y 28º C durante 15 días.
Microfiltración	Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.