

VINO TINTO SECO Estándar

Vino de color cereza intenso, con borde púrpura, aroma especiado y notas frutales. En boca, carnoso, con carácter y notas de fruta madura.

	Estándar
Grado alcohólico total	11.1 % (v/v)
Extracto seco	25.4 g/l
Acidez total	4.9 g/l
Acidez volátil	0.52 g/l
Sulfuroso total	105 mg/l
Azúcares reductores	1.0 g/l
Masa volumétrica a 20°C	0.9934 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.