



EL HOMBRE BALA

Año de fundación: 2010

Enólogos: Fernando García (Bodegas Marañones) y Daniel Gómez Jiménez-Landi (Bodegas Daniel Landi)

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Población: San Martín de Valdeiglesias (Madrid)

Otros vinos de la bodega: La Mujer Cañón y Reina de los Deseos



EL HOMBRE BALA

Añada: 2014

Tipo de vino: tinto seco con crianza

Variedad: 100% garnacha

Procedencia de las uvas: Cadalso de los Vidrios, Cenicientos y Rozas de Puerto Real

Edad de las viñas: de 50 a 90 años

Fecha de vendimia: principios de septiembre

Vendimia: manual

Fermentación: la maceración se alargó unos 30 días a baja temperatura y la fermentación se realizó en barricas y tinas de madera a temperatura controlada

Crianza: 10 meses en barricas de 400 y 700 litros de roble francés

Fecha de embotellado: noviembre de 2015

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17°C

Copa recomendada: Burgundy de Riedel
