

## Información Técnica COLECCIÓN N°3 - 2015



<b>SALIDA AL MERCADO:</b>	<b>Marzo 2018</b>
<b>FINCAS DE PROCEDENCIA:</b>	<b>El Bombón</b>
<b>MUNICIPIOS:</b>	<b>San Vicente de la Sonsierra</b>
<b>REGIÓN:</b>	<b>Rioja</b>
<b>VARIEDAD DE UVA:</b>	<b>100 % Tempranillo</b>

### VITICULTURA

<b>ESTILO DE PODA:</b>	<b>En vaso</b>
<b>CULTIVO:</b>	<b>Secano</b>
<b>IRRIGACIÓN:</b>	<b>No</b>
<b>COSECHA EN VERDE:</b>	<b>Sí</b>
<b>PRODUCCIÓN POR CEPA:</b>	<b>1 Kg.</b>
<b>VENDIMIA:</b>	<b>28 de Septiembre</b>

### ELABORACIÓN

<b>DESPALILLADO:</b>	<b>Sí</b>
<b>ESTRUJADO:</b>	<b>No</b>
<b>FERMENTACIÓN:</b>	<b>Tinos de madera de roble</b>
<b>CRIANZA:</b>	<b>18 meses</b>
<b>TIPO DE BARRICAS:</b>	<b>Barricas nuevas 100% roble francés.</b>
<b>CLARIFICACIÓN:</b>	<b>No</b>
<b>EST. POR FRÍO:</b>	<b>No</b>
<b>FILTRACIÓN:</b>	<b>No</b>

### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL:</b>	<b>14,95 %</b>
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	<b>5,60 g/l</b>
<b>PH:</b>	<b>3,59</b>

### PRODUCCIÓN

**3.000 botellas**

### NOTA DE CATA

**En nariz, aromas balsámicos, minerales, de chocolate y tostados. En boca, volumen, tanino dulce y largo recorrido.**