

Información Técnica COLECCIÓN N°4 – 2015



SALIDA AL MERCADO:	Marzo 2018
FINCAS DE PROCEDENCIA:	La Dehesa de Pangua
MUNICIPIOS:	San Vicente de la Sonsierra y Briones
REGIÓN:	Rioja
VARIEDAD DE UVA:	100 % Garnacha

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	1 Kg.
VENDIMIA:	4 de Octubre

ELABORACIÓN

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

ANÁLISIS

ALCOHOL:	14,96 %
ACIDEZ TOTAL:	5,90 g/l
PH:	3,41

PRODUCCIÓN

3.000 botellas

NOTA DE CATA

**En nariz, aromas profundos e intensos de enebro, monte bajo y plantas aromáticas.
En boca es sabroso, con frescor y dulzura.**