

Información Técnica COLECCIÓN N°1 - 2015



SALIDA AL MERCADO:	Marzo 2018
FINCAS DE PROCEDENCIA:	La Liende
MUNICIPIOS:	San Vicente de la Sonsierra
REGIÓN:	Rioja
VARIEDAD DE UVA:	100 % Tempranillo

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	1 Kg.
VENDIMIA:	23 y 24 de Septiembre

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:	14,33 %
ACIDEZ TOTAL:	5,5 g/l
PH:	3,56

PRODUCCIÓN

3.000 botellas

NOTA DE CATA

En nariz, fruta roja muy madura. En boca gran volumen, sabroso y muy fresco.