

CANTALAPIEDRA VITICULTORES

LOS PICONES 2016:

- Productor: Isaac y Manuel Cantalapedra
- Zona: VTCyL
- Municipio: La Seca
- Clima: Mediterráneo continentalizado
- Variedad: Verdejo
- Suelo: canto rodado, arena, arcilla roja y vetas de caliza
- Altitud: 750 metros
- Edad: 37 años
- Poda: guyot
- Viticultura: Ecológica certificada
- Producción: 3036 botellas



VIÑEDO: Los Picones se encuentra en el municipio de La Seca. Es un majuelo situado a 750 metros de altitud sobre suelos de canto rodado, una alta proporción de arena, arcillas férricas y caliza. Las cepas están en guyot doble y densidad de 1200 cepas/ha. Rendimientos de unos 4000kg/ha.

ELABORACIÓN: Las uvas se recogen a mano en cajas de 15kg. Una vez en la bodega un 80% se prensa y se introduce en barricas de 500L. El otro 20% se despalilla para fermentar junto a los hollejos y una vez terminada la fermentación se ensambla en las barricas con el resto del vino para que tenga lugar la fermentación maloláctica. Tras una crianza de 11 meses, el vino pasará de 8 a 11 meses mas en acero inoxidable para su afinamiento. Los Picones 2016 fue embotellado en agosto de 2018

MAJUELO LOS PICONES 2016:

Alcohol: 13,5% vol
Acidez total: 5.3 g/l
pH: 3.3
Residual sugar: 1,6 g/L
Acidez volátil: 0,56 g/l.
Sulfuroso total: 45mg/l.