

contador de estrellas

TEMPRANILLO

ORIGEN	El Cepillo.
COMPOSICIÓN	100% Tempranillo.
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos aluvionales, limosos con cantos rodados rugosos cubiertos de Carbonato de Calcio.
ALTITUD	1030 msnm.
PLANTACIÓN	Parral antiguo, densidad de plantación 2500 plantas /hectárea.
PRODUCCIÓN	45 qq/hectárea.
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 500 litros.
CRianza	14 meses en barriles de Roble Francés de 500 litros.
ALCOHOL	13,50%.
ACIDEZ TOTAL	6,9 g/L.

