

RAICES

TINTORERA 2017

THE COLLECTION OF SPANISH GRAPE VARIETIES

Esta variedad de uva ha sido en gran parte olvidada durante muchos años. Producido como Alicante Bouschet, haría una pequeña garnacha de granos. Le gustan los suelos profundos y la alta fertilización con fósforo. Al cultivar uvas en enrejados, podemos mejorar significativamente la calidad de las uvas y su producción. Cuando no se usa como monovarietal, se usa principalmente para enriquecer el color de otros vinos. 25.899 Ha plantadas en España.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Fecha de vendimia: Segunda semana de Octubre

Clasificación: Vino Tinto Varietal

Origen de la uva : Manchuela

Varietades: Tintorera

Vinificación: Fermentación durante 12 días a 20° / 22°. Maceración posfermentativa de dos semanas con su orujo.

Crianza: 6 meses en barrica de 225 litros

Enólogo: Ruben Magallanes

NOTAS DE CATA

Color púrpura muy intenso con reflejos violáceos. Nariz con cerezas, violetas y grafito. En boca es fresco con un toque de amargura. Los taninos aún son un poco robustos y requieren paciencia para desvanecerse en la mezcla. Agradable boca redonda. El largo final revela un agradable borde ferroso y una intensa fresca mineral.

MARIDAJE

Barbacoa, carnes blancas a la parrilla, chorizo, estofado, gulash, lomo de res.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C

ANÁLISIS

Alcohol: 13,71% vol

pH: 3,66

Acidez Total: 5,08 g/l

Azúcar Residual: 0,52 g/l

SO2 Total: 69 mg/l