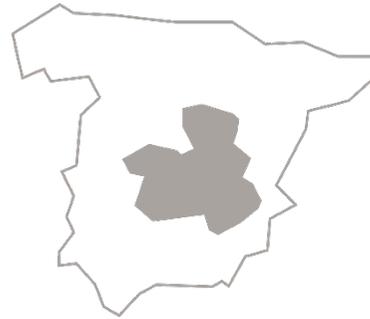


CAPA

TEMPRANILLO 2018

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Carácter y pasión auténticos. Una potente interpretación de una región vinícola con una arraigada tradición. Equilibrados, frescos y sorprendentes.



WINEFACTS

Edad de los Viñedos

+30 años

Rendimiento

25 hl/ha.

Altitud

700 m.

Clima

Continental extremo con largos y calurosos veranos

Viñas

Viñas de vaso. Castilla La Mancha

Coupage

90% Tempranillo -10% Shiraz

Vendimia

Septiembre - Octubre

Vinificación

Maceración en frío:

5°C/48h.

Fermentación:

24-28°C/12-18 días

Crianza

4 meses en barricas de roble francés

Alc.: 14 % | Acidez Tot.: 5,15 gr/l | pH: 3,6 | Azucar Res.: 2,0 gr/l | Acidez Vol.: 0,48 gr/l



Limpio
Púrpura oscuro



Zarzas, arándanos y cerezas
negras
Roble tostado y especias
dulces
Notas de café tostado



Seco y con cuerpo
Taninos firmes pero maduros
Final prolongado

Limpio, color púrpura oscuro.
Aromas intensos y pronunciados
que recuerdan a zarzas,
arándanos y cerezas negras con
roble tostado, especias dulces y
notas de café tostado en grano.
En boca es seco, con cuerpo, con
taninos firmes pero maduros y un
largo final.