

FICHA TÉCNICA DE VINO TEMPRANILLO

Los Quintos Tempranillo (4 meses envejecido barrica de roble francés)

Ficha técnica de vino

Características:

Elaborador Bodega Los Bruños

49151, Arcenillas, (Zamora)

bodegalosbrunos@gmail.com

Tlf. De contacto +34 652 17 49 39

Tipo de producto Tempranillo joven

(4 meses en barrica de roble francés)

Tipo de uva 100% Tempranillo, procedente de cultivo natural.
Conducción del viñedo en vaso.

Elaboración Premaceración y posterior fermentación con levaduras autóctonas a baja temperatura durante 21 días en depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad. Fermentación maloláctica natural en otoño o primavera.



Sin sulfitos sintéticos agregados, sulfitos presentes de origen natural.

Localización LOS BRUÑOS, es un paraje natural ubicado en la localidad del Pego, situado en las tierras altas del río Duero, terreno franco arenoso una altitud media de 800 metros.

Graduación 14% vol.

Notas de cata:

Análisis visual Intensidad alta, color rojo con tonos violáceos, limpio y brillante.

Análisis olfativo Muestra agradables aromas a frutas negras muy maduras (ciruela negra), regaliz de palo y en segundo término percibimos notas florales a violeta. Aromas a levaduras y panadería, procedentes de la fermentación, aromas tostados, procedentes de la lignificación de los raspones.

Análisis gustativo En boca es intenso, con baja acidez y un tanino dulce un tanto agresivo, corpulento y persistencia larga con recuerdos a frutas negras.

Tª. de servicio Entre 12 a 14°C.

Maridaje Es ideal para guisos, carnes rojas y caza.