



FICHA DE CATA

DOMINIO DE MANCILES

TINTO JOVEN 2013

CLIMATOLOGÍA:

Invierno frío y seco, con lluvias en primavera y heladas. Verano caluroso y seco.

VARIEDADES:

Tempranillo 80 %, Cabernet 15 % y Mencía 5 %.

VENDIMIA:

Finales de Octubre. se realizó de forma manual, en cajas de 20 kgs. de capacidad y con selección de uva según maduración, grado, estado sanitario y edad del viñedo. Las uvas seleccionadas para este vino son procedentes de viñedos entre 10 y 20 años, y con un grado probable entre 13 y 14.

CATEGORÍA:

Tinto Joven.

FERMENTACIÓN:

En depósitos de acero inoxidable de 30.000 l. a temperatura de 25° c y con una maceración de unos 25 días.

MALOLÁCTICA:

Espontánea a continuación de fermentación durante 15 días.

EMBOTELLADO:

Marzo.

CATA:

Color rojo rubi con reflejos púrpura, muy brillante.

Nariz: fino y complejo, rico en matices frutales donde destacan los recuerdos a frutos negros (confitura de ciruela y mora), notas de regaliz con restos de hollejo maduro.

En boca sabroso, complejo, magro; con taninos dulces bien fundidos con la fruta. final fresco y retrogusto complejo y largo.

CONSUMO:

Preferentemente durante los próximos 4 años.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Grado alcohólico: 13°
Azúcares reductores: 1,5 g/l.
Acidez total: 5,7 g/l.

LOGÍSTICA:

Cajas dimensiones: 31.5 x 24 x 33 cms.
Peso bruto caja: 16 kgs.
Capacidad caja: 12 botellas de 75 cl..

