



# DOMINIO DE MANCILES RESERVA 2010

## TERRENO

Terrenos arenosos, silicios y graníticos, donde abundan elementos gruesos de rocas calizas, guijarros y gravas.

## CLIMATOLOGÍA

Clima mediterráneo con una pluviométrica anual de unos 800 mm. Gran contraste de temperatura entre el día y la noche en la época estival.

## VARIEDADES

Tempranillo 100%

## VENDIMIA

Las uvas escogidas de los majuelos más viejos. Recolección manual y clasificación previa en mesa de selección para escoger uvas maduras de buen estado sanitario y grado probable entre 13 y 14.

## CATEGORÍA

Tinto Reserva con 24 meses en barrica francesa de grano fino provenientes de los bosques de Allier.

## FERMENTACIÓN

En depósitos de acero inoxidable de 12.000 Kg a temperatura de 25 °C y con una maceración de unos 20 días.

## MALOLÁCTICA

100% en barrica de forma espontánea a continuación de fermentación alcohólica.

## CRIANZA

24 Meses de Barrica, acabado este periodo, se realiza un *coupage*, de entre todas las barricas. Después pasa un tiempo mínimo de 18 meses en botella antes de salir al mercado.

## EMBOTELLADO

Diciembre

## CATA

Color de capa media alta con tonos ocres y pequeños ribetes violáceos.

Aromas a crianza larga, uvas pasas y fruta muy madura. Recuerdos a los aromas típicos de sus variedades.

Entrada en boca suave pero con largo final, sabores persistentes bien ensamblados de taninos grasos .Dejando delicados tonos a salados.

De un postgusto muy potente y agradable, fiel a sus orígenes de tinto viejo de la Comarca del Arlanza.

## CONSUMO

En los próximos 15 años.

## ANÁLISIS QUÍMICO

Grado alcohólico: 14°  
Azúcares Reductores: 1,5 g/l  
Acidez total: 5,2 g/l.  
pH: 3,5

## LOGÍSTICA

Cajas dimensiones: 33x25,5x 17 cm.  
Peso bruto caja: 8 Kg.  
Capacidad caja: 6 bot. de 75 cl.  
Capacidad palet: 98 cajas  
Paletización: plastificado.

