

BODEGAS VALMENIA

VALMENIA CRIANZA 18MESES VS



Vino: Tinto

Añada: 2018

D.O.P: Valtiendas (Segovia, Castilla y León)

Variedad: 100% Tinta del País (Tempranillo)

ENVEJECIMIENTO: Crianza 18 meses en barrica , 50% Americana y 50% Francesa

ANALISIS:

Grado: 14´7%

Acidez Total: 5,1

Acidez Volátil: 0,58

PH: 3,74

Tipo de Botella: Bordelesa 750ml.

Producción: Limitada a 10,000 botellas

Viñedo: A 950 metros de altitud, terreno arcilloso cubierto con canto rodado. Clima Continental extremo.

Viñas Viejas de más de 30 años.

Vinificación: Vendimia seleccionada a mano (Octubre) en cajas de 15 kilos, maceración y fermentación a temperatura controlada en depósitos de Acero Inox de 10,000 litros durante 20 días.

CATA: CATA: Color rojo granate con ribete violáceo, de intensidad media. Aromas de fruta negra en su gama aromática. Presencia de madera sin invadir la fruta.

De entrada cálida, goloso, de final suave. Un vino redondo.

Afinación en botella de al menos 6 meses