



VEGA REAL

EL EMPECINADO



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Crianza
Añada: 2016
Variedad de Uva: Tinta del País (Tempranillo)

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14% vol.
Acidez total: 5,20 g/l
PH: 3,73
Azúcar Residual: 1,3 g/l
Sulfuroso total: 106 ppm

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Vendimia seleccionada de pagos con una media de 20 años y una altitud entre 800 y 920 metros
Vendimia: 1ª semana de Octubre 2016
Número de hectáreas: 40
Edad media 18 años
Rendimiento: 4000 kilos/hectárea
Tipo de suelo específico: Aluvión, franco arenoso
Poda: Vaso - espaldera. Bush vines - doble cordón
Tipo de Vendimia: Manual
Duración: 10 días

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa: 3 días
Fermentación alcohólica: 10 días
Temperatura media de fermentación: 24°C
Descube: 10º día posterior al acabado de F.A.
Fermentación Maloláctica: Octubre 2016
Trasiegos en depósito: 1
Tipo de bodega: Americano y Francés
Tiempo en bodega: 12 meses
Embotellado: Agosto 2018
Tratamientos: Filtración

NOTA DE CATA

Vista: Vino de capa alta, color rojo picota, con ribetes cereza y tonos púrpura con ligeros azulados.
Nariz: Destaca la fruta roja madura, ligeros tono lácticos. Muy buena intensidad. Fondos de vainilla, cacao y humo.
Sabor: Gran amplitud de boca. Tanicidad muy dulce. Frutos maduros, lácticos. Acidez muy equilibrada. Cacao, vainilla. Persistencia larga.

MARIDAJE

Su particular sabor es el complemento ideal para acompañar guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico, caza y quesos curados. Consumir preferentemente a una temperatura de servicio de entre 16º y 18º C

FORMATO

Botellas de 75 cl en cajas de 6 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821