MARBORÉ

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Tinto de autor 2007

Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel y Parraleta.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,75 g/l ácido tartárico

pH: 3,30

Azúcar residual: 2,63 g/l

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano: Sierra y La Oliva.

Número de Hectáreas: 50 Hectáreas

Edad media del viñedo: 15 - 40 años.

Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Franco arcilloso, fresco.

Poda: Sist. de conducción en espaldera, poda en cordón 3 pulgares por brazo y 1-3 yemas por pulgar.

Microclima específico: El contraste de temperaturas favorece los ciclos de maduración.

Tipo de Vendimia: Mecanizada para las variedades foráneas y Manual para las autóctonas.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación: 25ºC.

Tiempo: 4-6 días.

Proceso de elaboración: Se cosecha la uva por variedades en el momento óptimo de madurez. Elaboración de cada variedad separadamente. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación a una temperatura de 28° C con picos de 30° C. La maceración se prolonga durante 10 días más.

CRIANZA

Crianza en barricas de roble americano y francés de tostados medios durante 14 meses y completándose con 24 meses en botella, donde el vino se redondea y alcanza su madurez.

Crianza en barricas nuevas durante 18 meses con las lías completas, realizando bâtonnages.

Tipo de barrica: 225 L de Roble Americano y Francés

PREMIOS

Medalla de Oro – Mundus Vini 2017 (07)

92+ puntos – Guía de Vinos ABC (07)

90 puntos – Guía Peñín 2018 (07)

87 puntos – Parker 2014 (06)

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

NOTA DE CATA

- VISTA: Gran color rubí con tonos púrpuras.
- NARIZ: Potencia aromática cambiante, café, tostados, cuero, mermelada.
- BOCA: Gran expresión, persistente y con una alta apetecibilidad.
- MARIDAJE: Pierna de cordero rellena, carnes rojas y de caza.

BARBADILLO

DESDE 1821