

VALDEJUANA

Vino Tinto Crianza 2013

PRODUCCIÓN:

1750 Botellas de 750 ML.

VARIEDADES DE UVAS:

Syrah (60%) y Garnacha (40%).

VIÑEDOS Y VITICULTURA:

Ubicados en Castilla la Mancha, en la provincia de Toledo, entorno al municipio de Valmojado. A una altitud media de 650 metros, con un clima continental extremo. Suelo arenoso de origen granítico, ácido, pobre en materia orgánica y muy profundo. Cultivo en secano con laboreo tradicional.

VINIFICACIÓN:

Tras una exigente selección de nuestros viñedos, se cosechan las mejores cepas de Syrah y Garnachas viejas. En bodega se elabora con un despallado y ligero estrujado, fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 25°C durante 8 días. Posterior fermentación maloláctica en depósito y crianza durante 8 meses en barricas de roble francés. Embotellado sin estabilizar ni filtrar.

NOTAS DE CATA:

Color cereza. Buena intensidad en nariz donde se integran aromas de crianza especiados y torrefactos con los de fruta madura. Es equilibrado y fresco en boca, con presencia de fruta madura y roble cremoso, con final largo y goloso.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO:

La temperatura adecuada de conservación y consumo debe estar en torno a 15 °C. Es importante que la temperatura sea constante, los saltos térmicos influyen negativamente en la calidad del vino.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a sulfitos.



14% vol.
750 ml.
Contiene Sulfitos
Producto de España



BODEGA SANTO DOMINGO DE GUZMÁN
Alameda del Fresno, 14
45940 Valmojado, Toledo
Tel.: 918 170 904