

BODEGA VIÑA MAMBRILLA - DENOMINACION DE ORIGEN "RIBERA DEL DUERO"

FICHA TECNICA "ALIDIS TINTO"



Denominación de Origen: Ribera del Duero

Viñedos: Con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona. Elaborado exclusivamente con viñedos propios.

Variedad: 100% Tinta del país.

Maceración: 15 días a temperatura controlada, menor de 28°.

Elaboración: Tras una vendimia muy cuidada, y elaborada dentro de la más pura elaboración, se produce la recepción de la uva y selección de la misma, según grado y años de la vid, bien sea para vinos jóvenes o envejecidos.

Se retiran los raspones en la despalilladora, antes de la fermentación, y se obtienen vinos apropiados para un largo período de envejecimiento.

Durante la fermentación se remonta el mosto, de la parte inferior a la superior, a la vez que la temperatura permanece constante.

Todo ello con el objetivo de que el proceso se realice de forma homogénea y no se pierda ninguno de los aromas que contiene el mosto.

Al finalizar la fermentación se lleva a cabo el descube: una vez separadas las materias sólidas, el vino pasa a los depósitos de almacenamiento, donde es sometido a un control de calidad.

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella.

Notas de cata:

Atractivo color rojo cereza.

En boca es ligero y fresco, fácil de beber y con un gusto final de fruta que perdura.

Muy equilibrado.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,5° vol.

Temperatura de servicio: 15°

Observaciones: Debido a su elaboración natural sin aditivos químicos es posible encontrar algún precipitado en la botella, que no modifica sus cualidades organolépticas ni la calidad de las mismas, por ello recomendamos su decantación antes de servir en la mesa.

Otra información:

12 Unidades por caja

80 Cajas por pallet

960 Unidades por pallet