

BODEGA BRO VALERO - DENOMINACION DE ORIGEN "LA MANCHA"

FICHA TECNICA TINTO CABERNET SAUVIGNON - ECOLOGICO

**Nombre del vino:**

Bro Valero. Cabernet Sauvignon Ecológico

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%**Denominación de origen:** La Mancha**Área de producción:** Villarobledo – La Mancha**% Vol:** 14,5%**Acidez total:** 5,0 gramos / litro**Polifenoles totales:** 60 (IPT)**Tipo de suelo/Densidad:** Arenoso / 2.800 cepas/ha.**Edad del viñedo/Pendiente:** 18 años / 0,5 %**Producción:** 1,12 kg/cepa**Tipo de poda:** Cordón Royat**Época de vendimia:** Última semana de Septiembre**Maceración/Período de fermentación:** 1 días / 8 días**Tiempo en barrica / Tipo de roble:** Aprox. 18 Meses / 50% Roble americano y 50% Roble francés

Elaboración: Los viñedos están a unos 710 metros sobre el nivel del mar, con veranos secos y calurosos e inviernos fríos, con una fuerte oscilación de temperaturas día-noche durante la maduración, lo que hace que la maduración de las uvas sea óptima. La vendimia con máquina se hace con vendimiadora propia, lo que hace que podamos hacerla en el momento apropiado de maduración y durante la noche con temperaturas más bajas. Toda la uva vendimiada se pasa por la mesa de selección y posteriormente se encuba en depósitos de pequeña capacidad para la fermentación. Se realizan remontadas diarias y dos delestages (operaciones técnicas en la bodega para mejorar la fermentación) durante la fermentación para una extracción mayor de color y aromas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se sangra sin prensar y pasa a barricas donde hace la fermentación maloláctica y envejece durante 18 meses en barricas de roble americano y francés.

Notas de cata:

Fase visual: De capa alta con bonito color rojo picota, con ribete violáceo vivo y limpio.

Fase olfativa: En nariz tiene aromas de fruta roja madura con notas minerales.

Fase gustativa: En boca es un vino amplio, redondo, sabroso, potente, de post gusto largo. Ideal para aperitivos y maridajes con carnes rojas y asados.



Premios: 2.005 – Finalista en el XVIII Concurso "Vinos Nuevos de Calidad" del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha"

2.008 - 90 Puntos en la revista Robert Parker

Otra información:

6 Unid. por caja / 100 Cajas por pallet / 600 Unidades por pallet

www.seaportsl.com