



PINUAGA Colección

Ficha de cata

Vista:

Bonito aspecto rojo picota, muy limpio y atractivo a la vista.

Olfato:

Sobresale la fruta roja, bien ensamblada con notas de elegante violeta y fondo especiado (pimienta).

Gusto:

Amplia boca, muy expresivo y final amigable. Post – gusto prolongado, tiende a quedarse la fruta.

Grado alcohólico:

14% vol

Temperatura de servicio:

16° C

Maridaje:

Marida especialmente bien con la comida Mediterránea. Carnes rojas, todo tipo de guisos y pescados azules.





pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS



ES-ECO-002 CM
Agriculture UE

PINUAGA COLECCION

Región

Vino de la Tierra de Castilla

Variedad

100% Tempranillo

Suelos / Viñedo

Parcela La Lastra - 100% Tempranillo

La elaboración de este vino se realiza con el viñedo procedente de una sola parcela de 6 HA denominada La Lastra, que en Latín significa piedra plana. En esta parcela están ubicadas en la superficie, son de origen calizo e imprimen un matiz más mineral a los vinos.

Cosecha: Manual en cajas

Recogida: A principios de septiembre.

Edad: 22 años

Suelo: Arcilloso calcáreo con lastras/cantos en la superficie

Altitud: 800 metros.

Sistema de conducción: En vaso

Plantas por HA: 1.200

Rendimientos: 3.000kg/HA.

Cultivo: Ecológico.

Elaboración

Vendimia manual nocturna; paletización en cajas de 10 kilos; mesa de selección; despalillado con estrujado. Encubado en depósitos de acero inoxidable; Maderación en frío durante 2 días; fermentando a 25°C y con una maceración de 25 días de duración. Remontados en la primera fase de maceración.

Crianza

9 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano. 5% barrica nueva y resto de segundo vino.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla Oro Concurso Millesime Bio 2016
- 89+ puntos – Wine Advocate, USA
- Medalla de Bronce -Decanter Awards 2016
- 89 puntos - Guía Peñin, Spain
- 92 puntos Repsol Guide, Spain