



PINUAGA

Tinto 2017

Ficha de cata

Vista:

Color violáceo, limpio y brillante; propio de su juventud.

Olfato:

Este vino tiene una nariz muy fresca, llena de frutas rojas (fresas, grosellas, moras).

Gusto:

Es un vino muy fresco que refleja el sabor de la fruta de un tempranillo joven y divertido.

Grado alcohólico:

13% vol

Temperatura de servicio:

13° C

Maridaje:

Marida especialmente bien con la comida Mediterránea. Todo tipo de ensaladas, tapas, pintxos, carnes a la parrilla y mariscos.





pinuaga

BODEGAS Y VIÑEDOS



ES-ECO-002 CM
Agriculture UE

PINUAGA *Tinto 2017*

"Nuestra gama de vinos sin barrica son vinos que potencian la fruta joven y fresca; ideales para todo tipo de público incluso los que se inician en el consumo de vino"

Región

Vino de la Tierra de Castilla

Variedad

Garnacha/Tempranillo

Suelos /Viñedo

Este vino procede de una parcela de 5 Ha de Granacha y 3 Ha de un Tempranillo viejo de 65 años de antigüedad.

Cosecha: Manual en cajas

Recogida: A principios de septiembre.

Edad: 65 años

Suelo: Arcilloso calcáreo.

Altitud: 720 metros.

Sistema de conducción: En vaso

Plantas por HA:1.200

Rendimientos: 2.500 kg/HA.

Cultivo: Ecológico.

Elaboración

Cosecha manual en cajas y selección previa de la uva. Este vino se fermenta en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros durante 7 días. Las parcelas que utilizamos para este vino se elaboran por separado y se ensamblan después de la fermentación.

Crianza

Crianza sobre lías en depósitos durante 3 meses. Con este proceso potenciamos la fruta y los aromas frescos de este vino fresco y divertido.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Reconocido dentro de los mejores vinos relación calidad precio por la Guía Peñín.
- 86 puntos ***** - Guía Peñín.