PINUAGA
Nature

Ficha de cata

Vista:
Rojo Burdeos muy cubierto con ligeros matices violáceos.

Olfato:
Rebosante de frutosidad (fresas y grosellas) muy características de los tempranillos

Gusto:
Goloso, equilibrado y con profundidad frutal y un alegre fondo de sotobosque.

Grado alcohólico:
14,5% vol

Temperatura de servicio:
16º C

Maridaje:
Comida Mediterránea. Todo tipo de ensaladas, arroces y platos que tengan algún componente dulce.

pinuaga
BODEGAS Y VIÑEDOS

ES-ECO-002 CM
Agriculture UE

PINUAGA NATURE

Región
Vino de la Tierra de Castilla

Variedad
100% Tempranillo

Suelos / Viñedo

Parcela El Águila - 50%

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: 3.000kg/HA.
Cultivo: Ecológico

Parcela La Lastra – 50%

Cosecha: Manual en cajas
Recogida: A principios de septiembre.
Edad: 22 años
Suelo: Arcilloso calcáreo y lastras/cantos
Altitud: 800 metros.
Sistema de conducción: En vaso
Plantas por Ha: 1.200
Rendimientos: 3.000kg/HA.
Cultivo: Ecológico.

Elaboración
Vendimia nocturna y manual en cajas de 10 kilos; mesa de selección; despalillado sin estrujado. Encubado en depósitos de acero inoxidable; fermentando a un máximo de 23ºC con de 13 a 15 días de maceración. Cada parcela se vinifica por separado realizando el coupage tras la crianza

Crianza
Este vino se somete a una crianza en rama en depósitos durante todo el primer invierno y 3-4 meses en barrica de segundo y tercer vinos de roble americano y francés (225 litros)

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla oro Concurso Millesime Bio
- Decanter Wine Awards - Bronce
- 88 puntos – Wine Advocate, USA
- Best Value wine under 25$ - Wine Advocate, USA
- Medalla de Bronce – Decanter Awards 2016
- 91 puntos - Guía Repsol, Spain
- 88 puntos - Guía Peñin, Spain
- Medalla de Oro Tempranillos al mundo Contest, Shangai

© BODEGAS Y VIÑEDOS PINUAGA S.L. 2018