

# Pinuaga 200 Cepas 2018

## TERROIR

Parcela 3 hectáreas situada a los pies de la bodega formada por suelos arcillosos. Plantada con un antiguo clon de Tempranillo llamado Cencibel específico de la región. Esta variedad especial produce uvas más pequeñas con piel muy suave y sedosa y tiene un período de maduración mucho más largo. La producción es limitada, y solo se elabora en añadas excelentes.

DENOMINACIÓN	PARCELA	EDAD VIÑEDO
IGP Castilla	3 Ha Altitud 720 m	45-65 años Tempranillo(cencibel) Cepas en Vaso

## ELABORACIÓN

Vendimia manual y nocturna y mesa de selección  
Fermentación en depósitos de acero por gravedad  
Maceración en frío durante 2 días , levadura autóctona  
Ligeros remontados y delestaje  
Crianza sobre lías en barricas nueva de roble Francés de 300L

VENDIMIA	CRIANZA	PRODUCCIÓN
Sep 1-10 2018	18 meses in barricas Francesa nueva 300L	5000 botellas Certificado Ecológico



## CATA

Notas de eucalipto y hierbas de monte bajo que se entremezclan con una magnífica fruta roja fresca que muestra ese lado fresco del viñedo. Grande, amplio, con muchos registros en su paso, como frutas, taninos bien formados, o las sensaciones golosas de la barrica. El paso de boca es muy elegante aportado por esa integración de los sabores y que hacen de este vino, beber y beber.

ALCOHOL	TEMP SERVICIO	CONSUMO
14.5 % vol	16°C	2021-2036

