

Pinuaga Colección 2018

TERROIR

Parcela de 6 HA denominada La Lastra, que en Latín significa piedra plana. La composición del suelo es aluvial, una combinación de arcilla, limo, arena y grava que se forma con el tiempo a partir de los depósitos minerales que deja el agua corriente. Estos suelos actúan como termorregulador reteniendo el calor, el agua y aportando un carácter más mineral al vino.

DENOMINACIÓN	PARCELA	EDAD VIÑEDO
IGP Castilla	6 Ha Altitud 750-800m	22-40 años Tempranillo(cencibel) Viñedo 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 delestage
Crianza sobre lías en barricas usadas de roble Americano y Francés

VENDIMIA	CRIANZA	PRODUCCIÓN
Sep 1-10 2018	9-12 meses barrica Americana y Francesa	10.000 botellas Certificado Ecológico



CATA

Sobresale la fruta roja, bien ensamblada con notas de elegante violeta y fondo especiado (pimienta). Amplia boca, muy expresivo y final amigable. Post - gusto prolongado, tiende a quedarse la fruta. Carnes rojas, todo tipo de guisos y pescados azules.

ALCOHOL	TEMP SERVICIO	CONSUMO
14 % vol	16°C	2021-2028

