

# Pinuaga La Senda 2018

## Premium Cuvée

### TERROIR

16 hectáreas de 3 parcelas individuales con diferentes microclimas y tipos de suelo. La combinación de piedra caliza, arcilla rica en hierro y aluvión son fundamentales en este vino. Cómo sacar el máximo partido a cada parcela y producir un coupage que revele la complejidad de nuestro vino es parte de nuestro trabajo

DENOMINACIÓN	PARCELA	EDAD VIÑEDO
IGP Castilla	15 Ha Altitud 750-800m	18-40 años Tempranillo- Vaso Garnacha & Merlot en espaldera

### 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 en depósito y en barricas usadas de roble Francés

VENDIMIA	CRIANZA	PRODUCCIÓN
Sep 1-10 2018	2 inviernos en depósito Ligera crianza berrica	30.000 botellas Certificado ecológico



### CATA

Este vino tiene una viveza y una marcada personalidad provenientes de las variedades de uva con las que se elabora. Frutoso, sabroso, fresco, tanino de calidad, recuerdo balsámico (mentolado) y final con nota vegetal fresca y de fruta roja. Ideal para disfrutar con legumbres, comida especiada, o asiática , así como arroces y ensaldas

ALCOHOL	TEMP SERVICIO	CONSUMO
13,5 % vol	15°C	2021-2026

