

BODEGAS DEL MUNI

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CORPUS DEL MUNI SYRAH 2021 VENDIMIA TARDIA

Origen: Tierra de Castilla

Enólogo Asesor -Tecnico: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 1200 Botellas

Cata: Intensidad alta, limpio y brillante, fruta negra madura, y con ciertos recuerdos balsámicos. La fruta esta bien arropada con unas notas de madera elegantes. Corpulento, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Gastronomía: Compañero de Carnes de caza menor, carnes rojas, y quesos semicurados etc. Servir a 12-14 °

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Syrah viñas adultas

Viñedos: Viñas de 20 años. De una producción de 5000 Kg/ha,

Porte de la Viña: En espaldera

Marco de Plantación 3 x 1.5

Vendimia: Manual el 21 de Noviembre

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 8-15 °C durante 24 horas

Fermentación Alcohólica: En depósito a 18-22°C

Fermentación Maloláctica: No realizada.

Permanencia en Barrica: 10 meses en Barrica de Roble francés de 500 litros

Análisis:

Grado Alcohólico: 14.5% Vol.

Acidez Total: 5,3 gr/l

PH : 3.75

Azúcar Residual: **Azúcar Residual:** 12 gr/ /l de Glucosa -Fructosa

Filtrado: 1 micra

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Natural 45x24

Envase: Bordelesa alta

