



DATOS BÁSICOS

Nombre del Vino: CORPUS DEL MUNI LUCIA SELECCIÓN

Añada: 2020

Denominación: VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Enólogo: JOSE MANUEL CORRALES CARRERO

Producción: 4600 botellas

Cata: intensidad alta, limpio y brillante. Fruta negra madura bien arropada con unas notas de madera elegante. Corpulento. Conjuga elegancia. Tanino dulce y suave, largo en el paso de la boca.

Gastronomía: compañero de carnes de caza menor, carnes rojas y quesos curados.

Temperatura de servicio: 14 – 16°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Suelo: arcilloso con ciertos cantos rodados

Variedad: 100% tempranillo viñas viejas

Viñedos: viñas de 80-85 años. De una producción de 2500 kg/ha

Porte de la viña: en vaso

Marco de plantación: 2.5 x 2.5

Vendimia: manual

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

Fermentación Alcohólica: en depósito a 25-28°C

Fermentación Maloláctica: sí, en depósito a 20°C

Permanencia en barrica: 14 meses en barrica de roble francés (Francois Freres) de 500 litros

Análisis

Grado Alcohólico: 15% vol. Acidez Total: 5.3 g/l pH: 3.75

Azúcar residual: <0.1g/l de glucosa/fructosa

Filtrado: 1 micra

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO

Corcho: Natural 45x24

Envase: Botella Bordelesa Alta